ARCHIDIPNO,
OVERO
DELL'INSALATA,
E DELL'VSO DI ESSA,

Trattato nuouo, curioso, e non mai più dato in luce;

DA SALVATORE MASSONIO

Scritto, e diuiso in Sessanta otto Capi;

Dedicato a' molto Illustri Signori fratelli,

LVDOVICO, ANTONIO, E FABRITIO COL'ANTONII.

IN VENETIA, MDCXXVII.

A' MOLTO ILLVSTRI SIGNORI MIEI SEMPRE OSSERVANDISSIMI

I SIGNORI FRATELLI, LVDOVICO, ANTONIO, E FABRITIO COL'ANTONII.

ON deue parere ſtrano alle SS. VV. molto Illuſtri, che da eſtranio paeſe venga loro preſentato vn domeſtico frutto, quando che queſto per la rara ſua conditione, e qualità vien tenuto in tanta geloſia, doue naſce, che ſono forzati gli ſtranieri paeſi a inuolarlo per farne inſerti, e incalmi, da arricchirne poſcia ſino il natio terreno. Queſt'Opera di nobiliſſimo Scrittore della loro

patria non harebbe riceuuta la luce delle ſtampe, ò, per meglio dire, dato non harebbe la ſua luce alle ſtampe, ſe vn comune amico e dell'Autore, e mio non l'haueſſe hauuta in poter ſuo, e recatala quì in poter mio; sì che amante del nome dell'Autore, che per Opera così ſingulare creſcerà nella fama honoratiſſima che tiene, e non inuidioſo del publico bene, che ſuole riſultare da sì fatte publicationi, hò preſo confidenza di conſolarne il mondo. Ma non hò voluto, che reſtino nè l'Autore, nè la ſua Patria, nè li ſuoi più cari amici, nè l'Opera iſteſſa defraudati d'ogni particolar ſoddisfattione, che riceuere haueſſero potuto, quando coſtì eſſa fuſſe ſtata ſtampata. Il Signor Maſſonio Autore ſono informato, che ſi come liberamente diſpone de' Signori Col'antonii come di coſa ſua propria, mercè che le VV. SS. ſono i veri poſſeſſori, e larghi diſpenſatori delle corteſie de' noſtri tempi; così egli a niun'altro tanto hà dedicato ſe ſteſſo, la lingua, e la penna, quanto in celebrare i meriti, la gentilezza, e la generoſità loro. Reſterà dunque ſoddisfatto egli in veder ſopra la loro menſa preſentata, benche da ruſtica mano, queſta ſua gentiliſſima Inſalata,

che

che già a mille pellegrini ingegni hà stuzzicato solo col saggio l'appetito. La Patria non rimarrà defraudata del tributo, ch'egli, come amantissimo che n'è, sempre è solito darle delle sue fatiche, e di Medicina, e d'Historia, e di Poesia, e d'altre belle lettere, mentre se bene il Libro è altroue stampato, si ridona però à quelli, che in essa a paro di molti altri ritengono i primi honori. Gli amici di lui di costì non perderanno il loro capitale, benche se ne acquisti altroue l'interesse, ch'è appunto l'vsura della luce; e l'amico ch'è quì si manterrà meco al possesso di quella libertà in disporre delle cose del comune amico, che ricercano le leggi di questo santo commercio. E l'Opera istessa, se tanto d'intendimento hauesse, quanto altrui ne dà, sò certo, che si compiacerebbe oltramodo di questo breue esilio, per hauer poi da ripatriare tanto gloriosamente sotto i felicissimi auspicij delle VV. SS. e goderebbe dell'Eco che fanno per quest'occasione in altre remote parti le laudi risonanti di loro nel Regno nobilissimo di Napoli, doue e per la loro illustrezza, e per le amabili, e generose maniere, e per gl'impieghi honorati meritati, & hauuti e dalla propria Patria, e da i

mag-

maggiori ministri della Corona Cattolica, sono così celebri, e ben fondate, che possono estendere il grido loro, come fanno, fin doue risuona la tromba della virtù. Restino dunque seruite le VV. SS. molto Illustri di questo mio deuoto, e sincero affetto, operandosi con l'Autore, con l'autorità, che tengono con esso lui, che se non lode, perdono almeno, e scusa conceda al mio ardire, in publicare questo non rapito, ma con buona fede da me riceuuto suo parto, e nel numero de' suoi seruitori degninsi ascriuermi.

Di Vicenza 20. Maggio M. DC. XXVII.

Delle VV. SS. molto Illustri

Seruitore deuotissimo

Alessandro Maganza.

PREFATIONE
DELL'AVTORE AL LETTORE.

'Vso dell'Insalata, Gentilissimo Lettore, è stato sempre à me grato oltre modo, & assai frequente; quindi è, che incominciai già pochi mesi sono, per mio interesse, e di vtile, e di gusto, à farmi intorno à questa materia alcuni breui notamenti, à fine d'hauerne poi à prescriuer norma, per non entrare ne i termini del danno: ma veduto riuscirmi la cosa dapoi lunga scrittura di non intutto leggiera consideratione, e di qualche publica vtilità, s'ella fusse stata à douut'ordine ridotta; impresi fatica di diuiderla in Capi, e quelli ordinare conforme alle opportune occasioni; e tanto più volentieri à tal fatica mi esposi, quanto non senza gran marauiglia bene spesso andai tra me pensando come da' Scrittori non meno de gli andati, che de' presenti tempi sia stata passata sotto silentio vna materia di tanto peso, non essendosi fin'hora ritrouato pur'vno (per quanto ho io potuto sapere) che per professione n'habbia scritto, se non se per breuissimo passaggio, per iscontro di ben leggiera occasione: e pur non è stata mai natione, ancorche molto straniera, che in tutti i tépi non habbia frequentato l'vso dell'Insalata. Hora trouandomi l'Opera in mano à questo termine ridotta, che tu vedi, se-

con.

con occhio ben ſano la miri, datti auuiſo che pietoſo affetto mi ha ſpinto à darla in luce, & à conuertire il priuato in vſo publico. Ne ti marauigliar dell'ordine, della maniera familiare di ſcriuere, e della frequenza delle autorità, e d'hauer quelle riportate intere; percioche l'ordine nelle materie dell'Inſalata ho preſo io dalla natura ſteſſa producitrice delle piante; delle maniere di ſcriuere ho giudicato quella eſſer buona, che può da' dotti eſſere ammeſſa, e da gli idioti inteſa; il cauar le coſe da gli ſcritti altrui, e particolarmente da approuati Autori, e nominarli, e riportare interamente i loro detti, mi è parſo neceſſario per grauità dell'Opera, e minor fatica tua, ſe pur ti veniſſe voglia di veder ſe le coſe così ſtanno, come ſi ſcriuono. Et inuero ſi come à me non piacciono alcuni gentili furti (ſe pure ſciocchi non ſono) di quelli che per moſtrare di filoſofar di propria teſta, nõ curano nominare gli Autori, a' quali rubano; coſi deu'eſſere altrui à grado il vedere appoggiate le fatiche d'alcuni altri à i ſaldi fondamenti de' buoni Scrittori; atteſo che con queſti ò di rado, ò non mai ſi può errare: e quei furti che ſon creduti naſcoſti, ſono da chi ſi diletta di riuoltar le carte diſcoperti con marauiglia di quello, che gli ſcuopre, e con roſſore di chi gli hà commeſſi. Ma ſiaſi il fatto come vuole, gioua à me di ſcriuer conforme al mio humore, al quale (ſe tu ſei corteſe) tu deui conformarti, e con eſſo leggere il mio Libro, e ſeruirti dell'Inſalata: che ſe altrimenti farai, ò tu ſei nemico dell'Inſalata, ò, ſe non ignorante, almeno non ſei corteſe.

TAVOLA DI TVTTI I CAPI DELL'OPERA,

E della materia in ciascuno di essi contenuta.

Del-

IL FINE.

AVTORI NOMINATI NELL'OPERA.

Antonio Musa Brasauola.
Antonio Fonseca.
Antonio Garzio.
Aetio.
Africano Greco.
Agatocle.
Agrio.
Alessandro Traiano Petronio.
Alessandro Afrodiseo.
Amato Lusitano.
Anatolio.
Androcide.
Amero.
Antonio Garzia.
Antonio Mizaldo.
Antillo.
Apuleio.
Apicio.
Aristotele.
Arnoldo Nocrocomense.
Ascanio Centorio.
Ateneo.
Autore dell'histor. gener. delle piante.
Auicenna.
Carlo Clusio.
Cassio Dionisio Vticense.
Callimaco.
Castor Durante.
Celio Rodigino.
Cicerone.
Cornario.
Cornelio Celso.
Cleomporo.
Chrisippo Medico.
C. G.
Delecampio.
Democrito.

Do-

Sco-

Scola Salernitana.	S. Ambrogio.
Scrittura Sacra.	Theophrasto.
S. Mattheo.	Vgone Frideualle Sampaolino.
S. Marco.	Vocabolario della Crusca.
S. Gregorio.	Vergilio Marone.
Socione.	Vgo Salerio.
Socrate.	Vitruuio.
Strabone.	Zenone.
Simon Sethio.	Zeroastro.
Serapione.	
Seruio.	

IOSEPHI FONTII

DISTICON.

SÆpe solet viridi Serpens se abscõdere in herba,
Attamen herbario hoc est tibi vita latens.

Eiusdem Epigramma.

SÆpe solet multis Lactucæ virtus aceto
Permixto, atque oleo recuperare famem.
Sæpe etiam paruus secluso cortice Limax
Officit; inde viri sæpe perire solent.
Qui mortem pauent, cibum si quis anxius optat
Appetere, hæc scripta perlegat assiduè.

DI DON SETTIMIO CESVRA CANONICO DELLA Catedrale dell'Aquila.

Sonetto in lode dell'Opera.

Vesta nouella mescolanza fina,
Ch'a i Col'Antonij si cōsacra, e dona,
Colta ne' più begli orti d'Elicona,
E' del nostro Massonio opra diuina.
Questa fatta con arte, e con dottrina
Non men nel pranso che'n la cena è buona,
Et al commun parer d'ogni persona
Di tutte l'insalate è la Reina.
Di Sal, d'Olio, e d'Aceto è ben condita,
Ne l'huom da Eoo a l'Isola Canaria
Trouar può miglior cibo a la sua vita;
Che per decreto de la gran sommaria
Del Regno di Parnaso, fu gradita
Del nome d'herba Salolacetaria.

ARCHI-

ARCHIDIPNO
OVERO
DELL' INSALATA, E DELL'VSO DI ESSA.

Che cosa sia Insalata. Cap. I.

INSALATA, del cui vso douemo noi trattare, ancorche ella sia così comune, che ò mangiata, o almeno conosciuta è da tutti, perche così richiede l'ordine di conueneuole dottrina, fa di mestieri per esattamente trattarne cominciare dalla definitione di essa, dalla cui chiarezza nascerà facile intendimento di quanto si scriuerà nei seguenti capi. Per esser dunque l'insalata composta di più materie, le quali sono tutte atte a nutrire tuttauolta che nell'vso di esse si osseruerà la douuta proportione nell'ordine, nella quantità, nella qualità, nella preparatione, e nell'altre cose, che

perche vna materia habbia à nutrire si richieggono; diremo ch'ella possa ragioneuolmente ridursi al genere di cibo, hauendo facoltà di nutrire, già che dal cibo nasce per mezzo della nutritione il continouo, e necessario ristoro nella sostanza de' corpi, come ben dice il dottissimo Galeno nel cap. 18. del suo libro scritto à Trasibolo. Et è tanto proprio il nutrire al cibo, che'l cibo stesso souente è detto nutrimento; se bene (come dice il medesimo Galeno nel cap. 11. del lib. 1. delle facoltà naturali) quello propriamente nutrimento nomar si deue, che attualmente nutrisce il corpo: onde a i cibi, che noi nutrimento chiamiamo, non diamo questo nome, perche nutriscano già l'animale, ne perche tali siano, quali sono le cose che nutriscono, ma perche tutt'hora, che hauranno sortita buona concottione, siano per nutrire. E ben vero che non sempre per intutto cauarne il nutrimento si serue l'huomo dell'insalata, ma per eccittar per la maggior parte l'appetito del mangiare, non hauendolo; & hauendolo acquistare il maggiore, si come appresso si dirà trattandosi del fine di essa.

Dichiamo dunque esser l'insalata vna maniera di cibo composto di diuerse herbe, e d'altre materie, della quale insalata l'huomo si serue per eccitare,

tare, o per fare maggiore l'appetito del mangiare.

Hà questa definitione il suo genere in luogo di materia, con la quale può con molte altre cose hauer comunicanza; & ha la sua differenza, che entrandoui in luogo di forma, la fa da molt'altre differire. Conuiene per virtù della materia con molte altre cose, che si mangiano, percioche ella come gli altri cibi nutrisce: differisce nondimeno per virtù della forma, primieramente da' cibi semplici, com'è il pane, la carne, i pomi, il latte, e cose simili, perche ella è cibo sì, ma di più cose composto. Et perche l'vso di lei solo all'huomo si ristringe, quindi nasce, che se ne escludono tutti gli altri animali, che senza far verun conto dell'insalata, o non mangiano nelle loro innappetenze, seguendo solo le naturali passioni, o appetendo, prendono il cibo, finche si conoscono satij. Dicesi ch'ella si faccia à fine di eccitar l'appetito per escluderne i cibi, che per solo nutrimento seruono, si come si può ageuolmente dedurre dalle cose, che la compongono, come appresso si vedrà. E perche molti hanno ordinario appetito, ma bramano di trangugiar più di quello che dalla natura loro vien dato; perciò si seruono anch'essi dell'insalata, la quale, se ben nutrendo può alquanto soddisfare alla fame naturale; mangiato-

ne nulladimeno in poca quantità, fa maggiore assai l'appetito di quello, ch'ella nutrendo può satiare. Dicesi vltimamente esser fatta per eccitar l'appetito del mangiare, douendosene escludere il bere: percioche bene spesso tanto è lontano, ch'ella ecciti il bere, che più tosto lo diuieti, e l'impedisca, anzi lo dissapori, sì per l'agrimonia di molte herbe, che per la maggior parte delle volte la compongono; sì anche per l'aceto, che altera, e punge il palato in modo, che o toglie per gran pezza in tutto, o almeno frange il gusto, & il sapore del vino. Oltre che venendo ancor composta spesso di materie fredde, & humide rinfrescando, & humettando il palato, & la gola; non si lascia appresso desiderio di bere. Talche se ne esclude ancora come di materia potabile, il vino, il quale se bene come nutritiuo ha ragion di cibo, come dice Galeno nel lib. 3. delle facoltà de gli alimenti al capit. 40. nondimeno e per che è di sostanza potabile, e non comestibile; & per altre dette ragioni deue esserne escluso.

Se l'vso dell'Insalata sia antico. Cap. II.

O non ritrouo l'insalata esser più antica di quello, che par che da Martiale possa raccorsi, il quale facendo mentione della lattuca nel lib. 13. de' suoi Epigrammi all'Epigr. 14. così scriue.

Dimmi perche de le viuande nostre.
La lattuca è principio, che pur dianzi
A' nostr'Aui solea chiuder la cena?

doue, ancorche non nomini l'insalata, nominando però la lattuca, che il più delle volte serue per materia dell'insalata, è facile il credere che dell'insalata voglia intendere; rendendo ancho ciò più facile il dire, ch'ella si mangi nel principio della cena, come si vsa di mangiarla in questa nostra età. Ma di questa cosa toglie ogni dubio Ateneo nel lib. 2. con queste parole, Altrimenti la lattuca, e l'altre insalate ne' tempi andati veniuano portate nell'vltimo. Oltre che Mattheo Radero Comentatore di Martiale, & huomo di pulita, e grande eruditione, nel comento che fà sopra l'Epigramma 57. del lib. 13. dell'istesso Martiale, dice, La lattuca si daua per irritar la gola, sì come tutte l'altre insalate.

Da

Da' versi di Martiale cauamo tre cose, delle quali è la prima l'vso dell'insalata, dicendo dar principio alle nostre viuande; la seconda è l'antichità di essa, scriuendo essere stata da gli Aui vsata; & l'vltima l'hora del mangiarla, che è nella cena.

Di quali Aui intenda non si può hauer contezza, contuttociò potremo noi far giudicio, ch'ella quanto al tempo si auanzasse molto ne gli anni di Martiale; & ardirei io di dire, che l'vso di lei fusse fin dal tempo della guerra de Greci con i Troiani, o almeno quando da Homero fù scritta, e direilo con questa ragione, che dopoi hauere io letto e l'Iliade, e l'Odissea di Homero trasportata nel latino idioma da Andrea Diuo Iustinopolitano, e l'Odissea tradotta nello Spagnolo dal Segretario Gonsaluo Perez, mi vennero alle mani due libri soli del medesimo Homero, il 9. & il 10. dell'Iliade tradotti da Ferrante Carafa nell'Italiano; e leggendo il decimo, trouai che dopo hauere Vlisse vccisо vn cervo di smisurata grandezza, e riportato sù le proprie spalle a' compagni con sua non piccola fatica, ritrouò quelli che apparecchiauano il pranzo, la cui materia era carne salata, biscotto, & herbe condite con olio, e con aceto, che altro per mio auuiso

non

non era, che l'insalata. Ma paragonando io questo luogho d'Homero, non vidi in Homero pure vna parola, che facesse mention veruna d'herbe, o d'olio, o d'aceto; e perche ciascuno veda gli stessi luoghi, non mi è stato graue il riportarli qui con l'istesse parole. dice dunque Homero.

Admirati sunt ceruũ, valde enim magna fera erat,
At postquam delectati sunt videntes oculis
Manus loti parauerunt gloriosum conuiuium,
Sic tũc quidẽ per totũ diẽ vsque ad Solẽ occidẽtem
Sedimus epulantes carnes multas, & vinum suaue.
Quando autem Sol descendit, & ad tenebras iuit,
Tunc dormiuimus in littore maris.

E questi d'Homero furono resi nel nostro idioma con questi altri dal Carafa.

E stringolo ne piè de l'ampia fera,
E trapassando poi fra quelli l'hasta
Con le man la sostengo, e porto, e mouo
Con l'aita de gli homeri, e de l'hasta,
E con molta fatica la condussi
Al porto, oue attendeuano i compagni
A preparare il prandio ch'era tutto
Di salsa carne, e di pan duro, e cotto
Due volte al forno, e d'alcun herba fresca
Che condita l'hauean con vin fatt'agro,
E con alquanto del liquor del frutto
De l'arbore ch'vscir fece Minerua.

Dalla

Dalla terra quel dì che fè Nettuno
Vscir anco il destrier veloce, e franco

Ma perche le parole appartenenti all'insalata non sono d'Homero, ma dal Carafa ne fù fatta aggiunta non ostanti le regole della buona, e vera traduttione dottamente spiegate da Girolamo Catena mio amicissimo in vna sua lettura Accademica sopra tal materia fatta, stampata già in Venetia l'anno 1581. *non può il luogo dare à noi a diuedere che l'insalata fusse a quei tempi in vso. Deue ben ridursi à buono senso l'aggiunta del Carafa, perche l'escusa chiaramente dall'errore il titolo de' suoi libri, doue non di semplice traduttore, ma di traduttor paraphrastico s'accommoda il nome.*

Quanto dunque all'vso di essa, a me par che l'insalata ritenghi pur'assai dell'antico fin dall'età di Martiale, di cui si legge, che nacque in Bibbili Città di Spagna, di Frontone, e Flaccilla l'anno primo di Claudio Imperatore, e di Christo 43. *che venne a Roma di età di anni* 21. *mentre sosteneua l'Imperio Nerone; e che dimorò in Roma anni* 35. *di donde partì essendo egli di anni* 57. *talche visse in Roma sotto gli anni dell'Imperio di Nerone, di Galba, e d'Ottone, di Vitellio, di Vespasiano, di Tito, di Domitiano, di Nerua, e di Traiano. Onde si*

può

può fermamente conchiudere hauersi l'insalata fino a questi tempi guadagnato quasi mille, & seicento anni d'antichità: della qual si caua anche chiara testimonianza da Ateneo, che visse quasi ne' medesimi anni, essendo stato al tempo d'Augusto: & pur fec'egli mentione dell'insalata nel lib. 2. de Diponos. dicendo non esser mai stato da gli antichi vsato di mangiar la lattuca nel principio della cena, come hoggi è in vso di mangiarsi. Dico però l'antichità di questi anni esser solo quanto all'vso di mangiarla nella prima mensa, percioche molto più antico è quello dell'vltima, si come e da Martiale, & da Ateneo, & da Plutarco si raccoglie.

Qual sia lo scopo perche si mangi l'insalata. Cap. III.

PVò l'insalata esser composta di materie di sostanza, e di facoltà diuerse, che a mio giuditio tre sono in tutto: percioche o elle sono di semplice nutrimento, o di semplice medicamento, o di semplice irritamento; e secondo la diuersità di tali materie, può essere anche in diuersi tempi mangiata. sono i diuersi tempi, il principio,

sempio, tutto 'l progresso, & il fine della cena. Per ragione dunque o de' tempi, o delle materie, potrà ella ancora sortir diuersi fini. E' ben vero che dalle facoltà diuerse di tali materie può nascere anco facoltà mista nell'insalata, mentre quella medesima che irrita, haurà possanza e di medicare, e di nutrire: e ciascuna dalla facoltà, che in essa preuale, trarrà la sua denominatione.

Alcune insalate, che possono passar sotto nome di semplice nutrimento, sono quelle, che si mettono in tauola su'l principio della cena, e lasciansi stare fino all'vltimo, e d'insalata acquistano il nome, perche hanno qualche condimento di facoltà irritante, se pur le loro materie per se stesse tali non sono; e per questo han luogo nella prima mensa con le vere insalate. Di queste se ne vedono esempi molti, e particolarmente vno in vna descrittione de' grandi apparati, e feste fatte in Milano già dal Duca di Sessa Gouernatore in quel tempo di quello Stato, e Capitan Generale del Rè di Spagna in Italia, e dal Marchese di Pescara Generale della caualleria leggiera della detta Maestà in Lombardia, nel palazzo del Signor Giouan Batista Castaldo Marchese di Cassano, fatta da Ascanio Centorio, & impressa in Milano l'anno 1559. doue frà

molte

molte vere insalate d'herbe, di frutti, e di fiori, si vedono pezzi di carne salata freddi, Capponi freddi, fegati di capponi con pepe, aceto, & herbette, pasticci di saluatico freddi, pauoni in pezzi freddi, gelatina di fagiani, e di pernici, lingue salate integre, & altre cose simili, che di solo nutrimento, o almeno di poco irritamento sono a chi le mangia; e che possono dal principio fino al fine della cena su la mensa per cibo nutritiuo seruire. E questo ad imitatione de gli Antichi; quanto alla lautezza almeno; che per quanto riferisce Ateneo nel lib. 4. de Diponos. per relatione di Dromea parasito, in Calcide era assai più illustre il proemio della cena, che tutto l'apparecchio del resto della mensa fatto da gli Ateniesi.

L'Oliua anch'essa, se ben semplice nutrimento dir non puossi; era in vso appresso gli Antichi, e nel principio, & nel fine della mensa; come ne fà chiara testimonianza Martiale nell'Epigr. 35. del lib. 13. dicendo.

Questa oliua che tolta è da' trapeti
Piceni, così pon fine a la mensa,
Come già diè principio a le viuande.

E perche seruiua e nel principio, e nel fine, può ragioneuol giuditio farsi, ch'ella posta vna volta in ta-

 uola,

uola, non ne fusse mai più tolta. E se ragion naturale si può dare, perche nella prima mensa seruisse, diremo essere, che ella forsi condita, e preparata o con aceto, o con acqua salata da gli Antichi chiamata Muria, haueua, quasi sotto natura d'insalata facoltà d'irritar la gola, come asserisce ancora Mattheo Radero nel commento sopra il già citato Epigramma di Martiale. Nel fine della cena presa poi, diremo corroborar lo stomaco con la sua natural facoltà di stringere, e conseguentemente vietar la salita de' vapori al capo all'offesa del ceruello. A mè però gioua di seguir in questo l'opinione di Girolamo Mercuriale, il quale nel lib. 1. delle sue lettioni al cap. 3. dice ritrouarsi tre maniere d'oliue, verdi, nere, e bianche: le verdi danna egli come troppo acerbe; e non conueneuoli per la loro crudezza: danna ancor le nere come troppo mature, sì che per la loro pinguedine rilassano lo stomaco: & approua le bianche, che sono dell'vno, & dell'altro eccesso mancheuoli, non essendo in tutto crude, ne in tutto priue della potenza astringente. Laonde essendo queste bianche più gioueuoli allo stomaco, se ben meno al ventre, come dice Plinio nel cap. 3. del lib. 23. potremo ancor determinare che queste istesse, che bianche son dette, essendo trà'l verde e'l nero mezzane

di co-

di colore, siano quelle che possano dal principio fino al fine della cena ritenersi in tauola. E perche era costume de gli Antichi, come riferisce Plutarco nel suo lib. delle Quist. Rom. alla Quist. 64. che nel fine della cena disgombrandosi la mensa douesse rimaner sempre qualche cosa in tauola, può facilmente credersi, che tal cosa fusse o l'insalata che vltimamente veniua portata, o l'oliua che continouamente era in tauola ritenuta: E di ciò rende l'istesso Plutarco (perchi desidera d'intenderle) quattro ragioni. La prima è per dare a diuedere, che delle cose, che si posseggono il giorno di hoggi, se ne deue riserbare qualch'vna per quello di domani, douendo hauersi consideratione sempre del futuro tempo. La seconda, perche erano d'opinione, che col vedersi sempre innante qualche cosa da mangiare, si frenasse l'appetito; percioche quelli, che d'astenersi imparano dalle cose che vedono, appetiscono meno quelle, che son loro lontane. La terza, perche questo costume par che habbia vn non sò che di humanità verso i seruitori, a' quali presupponendosi lasciarsi l'auanzo della cena, ci fà conoscere che' loro padroni gli ammettono nella mensa per compagni, attesoche simili maniere di persone non tanto prendono diletto nel pigliare, quanto nel partecipare. L'vltima,

per-

perche essendo hauuta la mensa da gli Antichi per cosa sacra, haueuano per buona, ma veramẽte vana, e superstitiosa osseruanza il non lasciarla mai vota, si come delle cose sacre far si soleua: e questo medesmo dice ancora Plutarco nel lib. 7. del suo Symposio alla quist. 4.

Hora passando a quella sorte d'insalate, che sono di semplice medicamento, dichiamo, ch'elle possono ancor seruire e nel principio, e nel fine della mensa, se bene nel principio possono essere di facoltà miste, ciò è di potere irritare, di nutrire, e di medicare insieme; là doue nell'vltimo per solo medicare si appongono, gia che nel fine della cena, dopo la satietà, più non serue il nutrirsi, e l'irritar l'appetito.

Seruirà per esempio non meno della prima, che della seconda quell'insalata, che di lattuca si forma, la quale costumauano di mangiare nel principio per lubricare il corpo, come apertamente dice Martiale nel lib. 11. all'Epigr. 53. con questi versi.

Fia per mouerti il ventre vtile data
A te per primo cibo la lattuca,
E'l porro, onde recise fian le fila.

Vsauanla di mangiar nell'vltima mensa per la caggione, che ne apporta Turnebo nel lib. 28. al cap. 27.

così

così seruendo. Fù instituita da gli Antichi, che per isfuggir l'vbbriachezza si mangiassero le lattuche nell'vltimo della cena, perche le ponessero freno con la natural fredezza loro, ancorche sappia ciascuno a questa nostra età essersi in vso di mangiarsi nel principio per conciliar l'appetito.

Le insalate che passano sotto nome di semplice irritamento, quelle sono, che per esser di herbe, e di altre simili materie composte, poco nutriscono, e mangiandosene in poca quantità si condiscono con liquori acuti, e piccanti, che lasciando la loro agrimonia attaccata al palato, & alla gola incitano in vn certo modo a mangiar tutto ciò de' secondi cibi, che si saria mangiato dell'insalata per satiare il rimanente appetito. Et questa, credo, che si porti il nome di vera insalata, la quale, perche da lei nasce il già detto fine, deue esser solo riposta nella prima mensa, & in poca quantità mangiata; sì che irritando solo l'appetito, non lasci di sè satietà alcuna, e dell'herbe, & altre materie, che la fanno, e di varij condimenti si dirà appresso.

Di qual materia sia composta l'insalata. Cap. IV.

NON hà dubio veruno la vera insalata esser composta di tante materie, quante possono irritar la gola; & ancorche possano esser d'altre sostanze più tosto nutritiue, che irritatiue, ciò è di carne, come di sopra hauemo accennato; vedonsi nondimeno per l'ordinario esser composte di radiche di herbe, di frondi, di germogli, di fiori, di silique, e di frutti: è ben vera che ben souente si mescolano le radiche con le frondi, con i fiori, e con i frutti, e questi con i germogli, e che tutte queste han nome di vere insalate, essendo materie poco nutritiue, ancorche leggiermente irritatiue. Potriasi per più ordinata dottrina diuider l'insalata in vera, e non vera, e risolutamente dirsi la vera hauere per ordinario per materia l'herbe, e di queste non ognuna, ma sol quelle che possedono qualità piccante, e acuta, e che perciò siano possenti d'irritar la gola. Onde perche dell'herbe alcune sono per se stesse acute, & irritanti, & alcune insipide; siansi quest'vltime di qualsiuoglia sostãza, entrano nel numero dell'insalate non per altro, che perche condite

d'aceto, e di sale sono riposte nella prima mensa, come irritatrici della fame solo per virtù del condimento, hauendo come herbe verdi solo apparenza d'insalata: E queste si può dire, che passino sotto nome di non vera insalata. Le prime da loro stesse irritano, percioche mangiãdosene solo col pane, come vsano di fare della ruchetta i contadini, e dell'acetosa generalmente le donne, eccitano l'appetito, ancorche non si condiscano: e nasce tale eccitamento dall'acutezza che in tali herbe si sente, si come l'acutezza nasce per la maggior parte dal calore, nel quale eccedono, come è ragioneuol cosa, e come da Galeno si hà nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 59. & al cap. 70. Tale acutezza nell'herbe altro non è, che vn sapor piccante, fortemente, e con velocità sentito nel palato, e nella lingua; & a questa simiglianza appunto acuta vien detta l'infirmità, quando velocissimamẽte arriua al suo vigore, e da molestissimi accidenti accompagnata si fà al viuo sentire. Così chiamano ancora quel ferro acuto, che spinto da violenta mano presto giunge al profondo della parte, in cui viene appuntato. Dicesi anco in questa maniera acuto l'ingegno di colui, che con vna certa destrezza, e natural velocità arriua in breue ad apprendere, a ritenere, & a ricordarsi della sostanza di tutte

le cose più difficili: non altrimenti che è detto, di quell'huomo acuto il giuditio, che con vna veloce agitatione di mente può dire il suo saldo parere in ogni cosa proposta, si come si legge nel cap. 2. del lib. 2. delle Enarrationi di Francesco Valeriola. Auuiene l'acutezza nel sapore, e la velocità nel sentirsi dalla facoltà ignea, e dal dominio del calore; perciòche essendo il foco, come insegna Galeno nel lib. 1. delle facol. de' semp. al cap. 11. di sostanza tenue, e di qualità caldissimo, facilmente, e prestamente penetra fino al profondo delle parti, che tocca, diminuisce, vince, & assottiglia; e così le cõuerte ben souente nella sua natura. Confirmò l'istesso Galeno nel lib. de gli occhi al cap. 2. alla particola 5. e nel cap. 1. del medesmo lib. alla medesma particola. Ne si vede di ciò rẽdere altra ragione, che l'attiuità grande del calore nel cap. 9. del lib. della Constit. dell'Arte. Ma se pur al nome di acuto volemo dar più ampio sentimento, si che non solo di quello, che dal calore nasce, ma de gli altri intenderlo douiamo, che se ben sono in materie fredde si fanno con velocità, e fortemente sentire; non vedo perche commodamente dirlo non possiamo, attesoche si vede vn tal'effetto dall'amarezza nella cichorea, e nella lattuca agreste; si come nella cicerbita l'acetosità, & in altr'her-

be

be simili. Quell'herbe dunque conchiuderemo essere per se stesse adequata materia dell'insalata, che per irritar l'appetito mãgiate in poca quantità nella prima mensa, piccando prestamente il palato, e la lingua lasciano impressa la loro acutezza, come irritatrice a mangiare o parte, o il rimanente del pasto con grato sapore, e con tanto maggior auidità, quanto l'herbe stesse condite saranno con materie simili a i loro sapori.

Qual sia il Condimento dell'insalata. Cap. V.

QVELLE *cose passano sotto nome di condimento, che rendono la materia, a cui proportionatamente si aggiungono, o meno ingrata di quello ch'ella si sia, o più grata al gusto, o pure se insipida fusse, alterata di sapore: e così diremo che'l condimento si deue all'herbe, che d'insalata sortiscono il nome, o perche ingrate sono al gusto, o saporose, o in tutto insipide; e perche l'amarezza è naturalmente ingrata al gusto, e noiosa, si come per il contrario dal dolce questo consolato ne viene, dir potremo che dolce condimento si debbia all'amarezza*

della Cichorea, dell'Endiuia verde, e della lattuca agreste, e di altre simili herbe, che con dolce materia condite, o meno amare, o indolcite si rendono, non altrimenti, che per modo di traslato condite di alegrezza le mestitie furono dette da Cicerone ad Attico con queste parole. Noi condiuamo con quella alegrezza questa tristezza de' tempi. L'herbe che saporose sono, ammettono tutto ciò per condimento, che può loro accrescere il sapore, si che saporosissime diuentano, ò alterarle in modo, che perduto il primo forse nõ in tutto grato sapore, vn'altro ne acquistino, che gratissimo sia. Di queste seruiranno a noi per esempio la ruchetta, il cerefoglio, la valeriana, l'acetosa, & altre di simile maniera, che di acuto sapore cogliendosi con altre materie si condiscono, e più saporose, o alterate nel proprio sapore se ne diuengono. Esempio dell'insipide darà a noi la lattuca, la boragine, e simili altre, che alterate dal sapore, o di altre herbe, o dell'olio, dell'aceto, e del sale, d'insipide saporose si fanno. E per indurre il tutto a miglior ordine, dichiamo l'herbe che sono materia d'insalata esser di due maniere, saporose, & insipide, e di due altre esser le saporose, grate, & ingrate al gusto; e tutte queste come loro conuiene condirsi. Onde si dà il condimento alle insipide per far-

le

le saporose diuenire; delle saporose alle ingrate per farle grate, & alle grate per farle diuenir gratissime. Et ancorche ognuna di queste il proprio, e proportionato condimento richieda non solo rispetto a i sapori, ma all'vso anco della medicina, perche non solo di irritamento, ma di qualche giouamento siano a chi per insalata le mangia; ne hà nondimeno l'industria ritrouat'vno che per l'ordinario a tutti serue, e hà per materia l'aceto, l'olio, & il sale, di ciascuno de quali si farà da noi particular'esame immediatameute dopo questo Capo: a gli altri poi men comuni condimenti fanno materia il pepe, il succo di naranzio, e di limoni, il mosto cotto, il garo, le passole, la cipolla, l'aglio, il basilico, & altre simili cose, delle quali in parte scriueremo appresso, dopò l'hauere fatto essame delle tre materie ordinarie. Incominciеremo dunque dall'Aceto.

Del-

Dell'aceto. Cap. VI.

TANTO *commodo, e così frequente, e grato l'vso dell'aceto ne i condimenti de' cibi, che da' Scrittori, è stato sempre stimato malageuole il cōdirli senz'esso: Quindi è, che fra gl'altri vn'Vgone Fridenalle Ianpaolino nel lib. 4. ch'egli fà del modo di conseruar la sanità al cap. 2. della settione 12. scriue queste parole, E assai frequente nella ragion del viuere l'vso dell'aceto, percioche egli è nobilissimo condimento de' cibi, talmente che molte cose senza l'aceto mangiar non si possono; si che non vsandosi può nocere assai, non altrimenti che se quei cibi si mangiassero senza'l sale, à quali il sale di necessità si deue. Inuigorisce il desiderio del mangiare, e di quà nasce, che ne' cibi della prima mensa è molto in vso: per questo i Laconi dopo hauer dato a i loro cochi il sale, e l'aceto, ordinauano che'l rimanente procurassero de gl'animali. E credo che questo Autore hauesse per fondamento dell'encomio dell'aceto l'autorità di Plinio, che nel c. 20. del lib. 14. dice con l'imperfetto dell'aceto essere accompagnata vna facoltà di gran rilieuo, senza la quale non si può commoda-*

modamente viuere. Non è cosa dunque fuori del conueneuole l'esaminarlo bene, per potere al fin conoscere come dilettando al gusto nell'insalata irriti l'appetenza del mangiare, e qual'egli sia di temperamento, e di facoltà per esser bene impiegato all'vso della medicina, & alla conseruatione della sanità. Non è dunque altro l'aceto, che vn liquor di sostanza tenue, il quale lasciata la forma, il temperamento caldo, & il sapore del vino, che fù già d'esso prima materia, hà acquistato per mezzo della putredine insieme col temperamento freddo la forma, & il sapore d'aceto, rimanendosi sopito il primo calore. Di quà nasce, che fù da alcuni (per quanto riferisce Galeno nel lib.1. delle facoltà de' semplici al cap.17.) chiamato l'aceto vino morto; percioche essendo il natiuo calore, che faceua il vino (per così dire) vino, alterato, e tratto fuori dall'aere, e dal calore del Sole, si resta come corpo morto senz'anima, e sottoposto non più alla forma del vino, ma a quella dell'aceto. E' ben vero, che, come afferisce Girolamo Capo di Valla nel lib.6. delle febri al cap.11. essendo il vino di sostanza Etherogenea, non in ogni parte si corrompe, ma solo nella parte più humida, & ichorosa, che è facilmente dell'altra più alterabile: ond'è, che in alcuni paesi, doue

il

il vino hà per più di vn'anno da inuecchiarsi, perche non inacetisca, si cuoce, e per la possanza del foco si consuma quella humidità, che potria introdurre l'acetosità nel vino. E non è vana consideratione quella che fà Aetio nel serm. . doue dice, che il vino diuenendo aceto per mezzo della perdita del calore, è cosa chiara che ritorna anche allo stesso sapore, che hebbe in prima, ciò è delle vue immature, che noi chiamiamo agresto. Se bene è ancor vero, che è qualche differenza tra le facoltà dell'aceto, e dell'agresto, o del suo succo; attesoche quello dal calor putredinale acquista vna certa agrimonia, che questo non l'acquista non acquistando veruno calore. Ond'è, che dall'istesso calore viene, che sia l'aceto di sostanza più tenue, che'l succo dell'agresto.

Rimanendo dunque l'aceto priuo del calor del vino, ma dal calor putredinale alterato, genera non picciol dubio s'egli sia di natura caldo, o freddo, o se più caldo, o più freddo se pur si rimane dell'vno, e dell'altro partecipe.

Fù questo dubio da Galeno in molti luoghi accennato, ma particolarmente nel lib. 5. delle facoltà de' sempl. al cap. 2. dicendo con molta controuersia essere stata agitata la questione se l'olio rosato, l'aceto, l'olio semplice, e simili materie siano da dirsi calde,

de, ò fredde. Se ben'egli stesso pare che hauesse prima determinato nel lib. 1. dell'istesse facoltà de' sempl. al cap. 21. che perche non men quelli che sono dalla parte del freddo, che quelli dalla parte del caldo, hanno molte ragioni probabili, si può far gagliardo argomento, ch'egli sia e dell'vno, e dell'altro partecipe.

Scriuono alcuni non ritrouarsi più freddo liquore dell'aceto, percioche da questo più che da tutti gli altri liquori, all'ora che più cresce il foco, viene con violenza estinto; talche par che superi la sua freddezza il calore dello stesso elemento.

Dall'altra parte, argomento di non poco calore è, che la terra d'aceto bagnata mandi fuora spuma, e che i sassi, che dal foco non sono rimasti abbruciati, sparsi di aceto restino incontanente spezzati: come si dice essere stato fatto da Anibale volendo superare il difficil passo dell'Alpe. Isach nel suo lib. delle particolari diete al cap. 83. dice l'aceto esser mediocremente freddo, ma diseccare fortemente.

Ma con tutto ciò che con ragioni, e con isperienze s'approui l'vna, e l'ltra facoltà nell'aceto, pare nulladimeno che da i detti di Ipocrate apertamente si raccolga esser freddo, e non caldo, men-

tre scriue nel lib.2.della dieta queste parole, L'aceto raffredda, perche colliquando consuma l'vmidità nel corpo: e più tosto ferma, che moua il corpo, perche non nutrisce, & è agro. E Galeno in molti luoghi si sottoscriue al detto d'Ipocrate, prouandolo con efficacissime ragioni non apportate senza'l fermo sostegno di varie sperienze; come fà particolarmente nel lib.1. delle facoltà de' sempl. al cap. 18.19.20.22.23.24. Et oltre a molti autori di stima fù in ciò seguitato Galeno da Aetio nel serm.1. in più luoghi, e nel serm.2. al cap.168. da Paolo Egineta nel lib.7. e da Oribasio Sardiano nel lib.2. E se ben tutti vnitamente scriuono esser l'aceto di facoltà mista, cioè fredda, e calda, e nell'vna, e nell'altra tenue, e sottile di sostanza; conchiudono nondimeno auanzarsi molto nella fredda.

Noi dunque seguitãdo il parere di così graui autori, affermiamo parimente l'istesso; auuertendo però, che se qualche poco di calore, per esser di materia Etherogenea, l'aceto partecipa; in molto piccola parte deue credersi ch'egli sia: e però freddo esser si dice, denominandosi da quella qualità, che è in lui più manifesta al senso, e che per viua forza di molte ragioni all'intelletto si scuopre.

Notisi ancora quì, che quel calore, ch'egli possiede,

de, è sol quello che acquistò passando nella mutatione della putredine da vino in aceto, il quale, essendoli rimasto, serue solo nell'vso dell'aceto per far penetrare il freddo: e da questo calore s'imprime nell'aceto, oltre all'autorità, l'agrimonia, la quale sentendosi, par che non lasci in tutto credere l'aceto esser freddo. E perche fù questo assai accommodatamente scritto da Aetio nel serm. 1. di sopra citato, apporterò per meglior intelligenza le sue parole, che son queste. L'Agrimonia dell'aceto non può vincere la freddezza dell'acetosità, ma gli serue solo, perche presto ella penetri, percioche quanto più presto, che'l freddo il caldo penetra i meati, così tanto più prontamente il sapore agro passa i pori del corpo sensitiuo, dell'acetoso; talche l'agro è come preambolo al freddo, perche incontinente lo segua. E per questo la mistione di questi sapori che malageuolmente si possono distinguere, non lascia apertamente dire l'aceto esser semplicemente freddo, attesoche noi prouiamo in esso vna certa agrimonia ignea. Ma la freddezza dell'acetosità che siegue appresso, distrugge, & estingue subito l'agrimonia: onde auuiene a noi, che sentiamo nell'aceto molto più il freddo, che'l caldo.

Hora perche si tolga ogni difficoltà nella consi-

deratione delle facoltà dell'aceto, risolutamente di-chiamo poterſi quello ritrouare di trè gradi quanto al ſapore, & all'acutezza di eſſo, e conforme a queſti diſtinguerſi anche i gradi delle ſue qualità; sì che o egli è debole, o forte, o fortiſſimo: ſe debole, perche non hà finito di ſottrarſi in tutto dalla forma del vino, parteciparà facilmente di qualche maggior grado di calore, che ſe vero aceto fuſſe diuenuto. S'egli ſarà forte, perche la forma del vero aceto non può ritrouarſi fuori che in materia vantaggioſa di freddo; diremo che nel freddo ſi auanzi, e che ſol porti ſeco quel calore, che nacque in eſſo dalla putredine, e che in eſſo introduſſe l'agrimonia. Se fortiſſimo, creder ſi deue che perche l'agrimonia in eſſo o agguaglia, o ſupera l'acetoſità reſti di facoltà caldo, e che in ciò o agguagli, o ſuperi il ſuo freddo; sì che agguagliando, temperato in queſte due qualità, e ſuperando, caldo dalla ſuperante qualità dir ſi poſſa. E queſto vltimo, perche di gran lunga l'agrimonia vince l'acetoſità, e la cui ſoſtanza tenuiſſima eſſer ſi crede; dichiamo riſolutamente caldo douerſi dire, e non freddo, atteſoche o ch'egli ſia fatto agro per maggior grado di putredine, ò perche la ſua prima materia ſia ſtata potentiſſimo vino, maggior grado

di

di calore parteciparà, che se fosse passato per mezzana putredine, onde forte, e non fortissimo saria diuenuto, o che se hauuto hauesse per materia vn vino di mezzana potenza. Et habbisi detto quello ch'egli vole Galeno nel libro primo, delle facol. de' sempl. e particolarmente nel cap. 23. perciòche nel libro vndecimo delle stesse facoltà de' sempl. nel capo che fa d'Adipe, e pinguedine, scriue forse più maturamente queste parole (e sia questa la terza maniera, con la quale acquista l'aceto agrimonia grande.) Il seuo mentre si fà più antico, diuiene e più caldo, e più tenue; onde nasce, che maggiormente secca. Ma ciò auuiene a tutte le cose che inuecchiano, purche non siano prima dalla putredine assalite: perciòche il vino, il mele, l'aceto, il frumento, il butiro, il grasso, ogni sorte di olio, siasi lentissimo, cicino, rapharino, o quello che semplicemente si fà dell'oliue, inuecchiando più caldi diuentano, e di sostanza più sottile, e per questo più agri si rendono al gusto, e più potenti a digerir gli affetti duri, e difficili a sanarsi.

Quì è da notarsi che potendo più liquori esser materia dell'aceto, quanto si è fin'hora scritto, o si scriuerà sotto, di quello solo che si fà del vino intender

tender si deue, essendo la matria ordinaria dell'aceto il vino. Può nulladimeno farsi della lauatura de vasi del mele, come scriue Plinio nel lib. 21. al cap. 14. con queste parole; Comandano che si lauino i vasi del mele, o vero i faui con l'acqua, la quale poi cocendosi diuenta aceto molto salutifero. Leggesi anco nel lib. 3. dell'autore dell'historia generale delle piante, doue si tratta del mele, che si può far l'aceto delle mele acerbe, o boscarecie raccolte in vn mucchio par ispatio di tre giorni, e poscia riposte dentro vn barile, mescolandosi acqua o di pioggia, o di fontana, che poiche per ispatio di trenta giorni il barile si farà lasciato aperto, essendo diuenuto aceto, si manterrà sempre tutta volta che la quantità che per vso se ne toglie, sarà con altrettant'acqua ristorata.

Oltre alle cose dette è da notarsi l'aceto esser di due maniere, semplice, e composto, o medicato che dir vogliamo; e qui quanto si è detto, douersi intendere del semplice, che solo serue per sortir l'ordinario fine dell'insalata. Il composto è (per essempio) l'aceto scillino, il rosato, il passulato, e simili, che con diuerse cose s'altera, o perche habbia virtù purgatiua, o alteratiua, o finalmente perche l'acutezza, & agrimonia dell'aceto ne resti alquanto

raffre-

raffrenata, e ne diuenghi lo stesso aceto più grato; come quando o con le passule bollito, con l'istesse infusi conseruato, acquista vna certa dolcezza, che non offendendo punto il palato, e la lingua, cagiona di se gratioso gusto. E per non partorir tedio col descriuer quì le molte preparationi dell'aceto, rimetto il sagace lettore à quello, che ne scriue Aetio nel serm. 3. al cap. 75. 76. 77. 78. 79. & anco nel serm. 5. al cap. 140. doue tratta dell'aceto mulso.

Oltre alle già dette è dotato l'aceto di molte qualità insigni, le quali come assai gioueuoli alla vita humana, e sano viuere, non posso io tacere, acciòche ciascuno o fuori, o dentro dell'insalata possa conforme alli suoi bisogni auualersene.

E' primieramente l'aceto atto liquore ad eccitar l'appetito del mangiare; laonde disse Plinio nel lib. 23. al cap. 10. Certo che nessun'altro succo più risueglia i sapori, & i cibi dell'aceto. E questo stesso potria hauer inteso Galeno nel lib. 4. delle facoltà de' sempl. al cap. 22. dicendo, che l'aceto egualmēte muoue l'odorato, & il gusto. Plutarco è di opinione, che quei liquori, che hanno facoltà di aprire, e che possedono agrimonia, come veramente è l'aceto, nō eccitino per proprio valore, e per se stessi l'appetito

petito del mangiare, ma solo per accidente; & apporta di ciò la raggione nel lib. 6. de' simposiaci alla quest. 2. dicendo esser cosa probabile da simili cose attenuarsi le materie, che ne' meati si ritrouano, e che così euacuandosi ne auuenghi il bisogno di noue sostanze, non già per altra affettione de' meati: ma perche, solo si ritrouano vacui: percioche le cose acute, agre, e salse, diminuiscano, e diuidendo dissipano tali materie in maniera, che può di nuouo succedere l'appetenza di noue sostanze a quelle che di fresco sono venute meno. Ma siasi per qualsiuogli modo, a noi basta, che quando non per altro almeno per questo capo sia l'aceto conueneuole condimento dell'insalata.

La seconda prerogatiua dell'aceto è di conseruar dalla putredine, si come apertamente afferma Gioseppe Quercetano nel suo libro chiamato Sclopetarius al c. 5. dicendo esser di ciò argomento manifesto, che le cose in esso condite non son mai prese da Cimo, o da mucore. Se ben di questo è facile il renderne natural ragione; attesoche nascendo la putredine dal caldo, e dall'humido, perche l'aceto è di temperamento freddo, e secco, può ageuolmente difendere dalla putredine le cose, che in esso si conseruano.

Qua-

Qualità pellegrina dell'aceto è di estinguer bene il fuoco, e assai più presto dell'acqua, e questa fù sentenza di Teophrasto nel capo, che fà del fuoco. E riportato questo luogo da Girolamo Mercuriale nel lib. 3. delle sue varie lettioni al cap. 11. doue rendendone la ragione dice questo auuenire, perche l'aceto virtualmente freddo, attualmente humido; e tenuissimo di sostanza, rende i pori più patenti, e penetra più al di dentro fin doue il fuoco nelle sue radici si conserua. Dice anco Teophrasto il vino per la sua sottigliezza hauer possanza di fare il simile.

Scriue di più Alessandro Traiano Petronio mio Maestro nella medicina nel lib. 2. ch'egli fà del modo di conseruar la sanità, e del vitto de' Romani al c. 9. che l'aceto fra tutti gli altri liquori hà virtù grande di ritrar gli huomini da' suenimenti, e che in ciò supera il vino odorandosi; e rende di ciò la ragione nel medesmo luogho, oltre l'hauerla prima scritta discorrendone a lungo nel lib. 1. del suo trattato del mal franzese, dicendo la cagion vera esser di questo, solo perche l'aceto è simile nel sapore, e nell'odore al vino dopo l'essersi al nostro corpo mutato per nutrire; percioche il vino, fatta alquanto nello stomaco dimora, diuiene mediocremente acetoso, &

agro, e così mutato passa in nutrimento del corpo. Mette innante per esempio di questo i beuitori grandi di vino; i quali portano sempre con loro simile odore, se ben rincresceuole, e quasi puzzolente: Onde non è marauiglia (dice egli) che più soauemente del vino, e più presto l'aceto ecciti gl'huomini ne' loro suenimenti, come che i vapori del vino naturalmente tramutato in noi più simili siano all'aceto, che al vino, puro, e semplice.

Loda oltre modo Galeno l'aceto per estinguer la sete nel lib. 1. delle facolt. de sempl. al cap. 30. ma perche la sete può da doppia cagione esser fatta, ò da copia di calore, ò da mancanza d'humore; dice egli la seconda non potersi dall'aceto estinguere, come che sia partecipe di secca qualità, non potendo humettare: ma si ben la prima, perch'egli hà gran forza di rinfrescare.

Dicesi ancora, che l'aceto come valoroso antitodo a merauiglia gioui contro i veleni: e Plinio fà di ciò fede nel lib. 23. al cap. 1. dicendo ch'egli è possente contra i morsi de' cani rabbiosi, de gli scorpioni, delle scolopendre, delle tarantole, de' mille piedi, e di tutti gl'altri animali aculeati. E più sotto soggiunge, Non hanno saputo i Medici quanto vaglia l'aceto contra il veleno de gli aspidi: poco dianzi vn' huo-

vn'huomo portante su le spalle vn'utre di aceto, calpestando vn'aspide fù da quello morsicato in vn piede; laonde tuttauolta ch'egli deponeua l'vtre, sentiua il male, ma non sì tosto sopra sè'l riponea, che libero pareua, ch'egli ne fusse: talche giudicandosi che questo auuenisse per virtù dell'aceto, beuutolo poi fù fatto sano. E che di tal virtù dotato sia l'aceto (soggiunge Plinio,) segno sia che quegli huomini che sogliono succhiare i veneni per trarli fuora, non con altro si lauano la bocca dopo l'hauerli succhiati, che con l'aceto. Cornelio Celso nel lib. 6. al cap. 27. scriue anch'egli vn caso simile, se pur non è l'istesso, con queste parole, Tutte queste cose sono di comun giouamento contra le percosse de gli animali venenosi: ma l'vso hà insegnato, che quello ch'è stato percosso dall'Aspide debbia beuer l'aceto; il che dicasi hauer dimostrato vn caso auuenuto ad vn certo giouanetto, il quale essendo stato dall'Apide morsicato, e hauendo gran sete, parte per gli affanni della percossa, e parte per gli ardori della stagione, e ritrouandosi in arido paese priuo di ogni altro liquore da bere per estinguersi la sete, beuè l'aceto che a caso seco portaua, e fù fatto sano.

Ne' dolori & infirmità de' piedi è messo ancora innanti l'aceto da Plinio nell'istesso luogho per

medicamento di mirabil giouamento: & apporta vn caso auuenuto a Marco Agrippa Imperatore ne gli anni della sua vecchiezza, e dice che hauẽdo questi vn dolor sì grande ne' piedi, che soffrirlo più non potea; per ordine quasi portentoso di vn medico, immerse insieme con le gambe i piedi nell'aceto caldo, e liberossi dal male.

Potrei scriuere molte altre buone qualità dell'aceto, ma perche dubito di fare con la souerchia lunghezza nausea al Lettore, lascierò cercarle a chi c'è curioso di saperle, ne gli scritti de' buoni autori; e particolarmente nel citato luogho di Plinio, doue molte ne scriue.

Essendo dunque l'aceto di così gioueuoli qualità dotato, non è marauiglia se alcuni han continouato l'vso di esso, come si legge nel lib. 2. de' simposiaci di Plutarco al cap. 1. di Epaminonda, il quale dice che mangiando con i Principi suoi compagni beueua vltimamente l'aceto: ma domandato se da tal potione poteua nascere qualche buon frutto di sanità, rispondeua che nol sapeua, ma che ciò faceua, ricordandosi del modo del viuere che faceua in casa.

Ma si come hauemo narrato le buone qualità dell'aceto, perche possa l'huomo ne' bisogni auualersene,

sene, così a me par conueneuole il narrare qualch'vna che vi ne hà delle noceuoli, perche nelle occasioni lo fugga: e primieramente diremo l'aceto fortissimo imprimer talmente l'acutezza nel sangue, che può con facilità rẽderlo infetto di molestissima agrimonia; e per questa cagione le Murene gustandolo forse diuengono rabbiose, come scriue Plinio nel lib. 9. al cap. 23.

Il dottissimo Ipocrate nella partic. 3. al tes. 39. del lib. della ragion del viuere disse l'aceto essere assai più noceuole alle donne, che a gli huomini, perche fà loro dolor nell'vtero: e Galeno dichiarando la sentenza d'Ipocrate, soggiũge che l'aceto di sua natura offende i nerui, si come n'è testimonio la sperienza, e la ragione; imperoche sono i nerui esangui, e per conseguenza freddi, onde facilmente sono ancor da' medicamenti freddi affetti, di sostanza tenui. Oltre a questo restano offesi da tutti i refrigeranti: Ma la sostanza dell'aceto, perche è di parti tenue, s'immerge fin nelle profonde cauità di quelli, e talmente penetra in tutte le parti, che vna d'esse ancorche minima non ne rimane illessa: e così le neruose sostanze sono dall'aceto offese: e l'vtero quasi da tutti gli Anotomici si dice esser freddo, fin qui Galeno. Quell'istesso Vgone Fridenalle nell'i-

stesso

stesso luogo da noi di sopra citato nel principio di questo capitolo scriue per tale occasione queste parole, L'aceto fà noia a i nerui, e perciò egli è nemico a' paralitici, & a quelli che patiscono dolori nelle giunture, perche apre la strada a i mali humori fino a' nerui, & alle giunture.

Creder si deue, che oltre alla sua freddezza grande, & all'aprir che fà l'aceto la strada a gli humori, arriuando egli fino alla sostanza de' nerui, che di natura sentono e le punture, e l'altre ingiurie esterne più di tutte l'altre parti del corpo; può ageuolmente con l'agrimonia sua pungerli, si che si restino dal dolore afflitti, e male affetti di spasimo. Et è tale l'asprezza dell'aceto, che come testifica Plinio nel lib. 9. al cap. 35. discioglie, e consuma le margarite ancorche grossissime, per quanto con effetto Cleopatra Regina di Egitto fece vedere ad Antonio.

A quelli, che ò sono di temperamento malinconico, ò che da malenconico affetto molestati sono, è nemico l'aceto; e questo scriue Ipocrate nel luogo di sopra citato del terzo de gli acuti; percioche vn tale humore vien fermentato in vna massa, & accresciuto dall'aceto, come che sia autore dell'humor malinconico.

Punge l'vlcere, e la pelle come scriue Galeno nel lib.

lib. 5. della compos. de' medic. sec. i luoghi al cap. 1. e nel lib. 1. delle facol. de' sempl. al cap. 31. scriue che l'aceto solo per se stesso a marauiglia inasprisce le vlcere, che sono da conglutinarsi, come che con la sua sottigliezza vada eccitando il dolore col corrodere. E confermò l'istesso nel lib. 4. della compos. de' medic. per i suoi generi al cap. 3. con queste parole, Perciothe tutti i metalli esasperano, e de' liquori l'aceto: onde a ragione i medicamenti composti con quelli, appaiono aspri, e fanno dolore.

Deue ancor crederfi che l'aceto, che o per esser fatto di potentissimo vino, o perche per molto tempo sia diuenuto fortissimo hà acquistato agrimonia grande, può con la sua acutezza e pungere, e cagionar dolore allo stomaco; il quale (essendo ancor esso di natura simigliante a' nerui) prontamente sente l'impressioni, e gli eccessi delle qualità di quelle cose che lo toccano.

Potrei qui scriuere altri nocumenti dell'aceto non meno che i temperamenti, e le corrrettioni di esso, che varie e molte sono appresso a' buoni autori, e che di bel nuouo formar si potriano: ma per esser breue, e perche sò che da chi possiede la scienza della medicina, e particolarmente delle qualità

delle

delle cose può con ogni facilità, e ragione ritrouarsi; ma gioua hauer fin quì detto tanto che basti à far'elettione di buono aceto per condir l'insalata.

Dell'Olio. Cap. VII.

OLIO, delquale hauemo noi hora a scriuere, è solo quel nobilissimo liquore, che per via di espressione si caua dal frutto detto Oliua, prodotto dall'arbore che Oliua altresi è chiamato, ouero, Olea, da' Latini.

Hò detto esser questo liquore nobilissimo per molti titoli, e trahe egli primieramente la sua nobiltà dalla bella, e maestosa pianta, donde deriua, alla quale l'antica Maestà Romana (come Plinio asserisce nel lib. 15. al cap. 4.) rese sempre grande honore; percioche vn giorno determinato del mese di Luglio soleua ogni anno coronarne le turme de' Caualieri, e quelli anco, che de' trionfi minori trionfauano; vsandosi ancora in Atene coronar di oliua i vincitori. Anzi l'istesso Plinio nel lib. 15. al cap. 30. fà fede che si haueua per molto indegna cosa il seruirsi nelle profane attioni del lauro, e dell'Oliua: talmente che ne anco era lecito accender-

ne

ne i legni, o rami ne gli altari, ancorche seruissero per farsi propitij gli Dei.

Scriuesi dallo stesso Autore essere stata da gli Antichi dedicata a Minerua Dea della sapienza nel lib. 12. al cap. 1. E di quà credo che nasca non essere stato mai lecito d'immolare a tal Dea la capra (come l'istesso asserisce nel lib. 8. al cap. 50.) animale non solo immondo, ma tanto alla Oliua nemico, che s'el la lambendo con la lingua la tocca, ne diuiene sterile.

Acquista di più nobiltà l'olio dall'istessa pianta dell'Oliua, perche hà per materia vn legno nobilissimo, denso, venoso, e crespo; e per più riconoscere la sua grãdezza da tutto l'arbore, lo descriueremo al modo di vn moderno autore in questa maniera.

L'oliua domestica è arbore grande, che cresce in alto cõ molti rami, hà le foglie lunghe, simili a quelle del Salcio, se ben più piccole, e più strette, terminanti in acuto, grosse, e pinguedinose, sostenute da breue piedicciuolo, al disopra verdi, e biancheggianti di sotto, mai non cadenti, e di amaretto sapore con alquanto d'agrimonia. Sono i fiori di quest'arbore bianchi, vniti, e pendenti a guisa di racemi, da' quali nascono le oliue, che verdeggianti in prima diuengono poi pallide, & appresso purpuree, & vltimamente negre.

F *E quan-*

E quando in vero tal pianta per altro non fusse hauuta a grado, deu'essere almeno creduta nobile per la sua duratione, gia che è viuacissima, e durabile per più di ducento anni, si come afferisce Plinio nel lib. 16. al cap. vlt.

Non mi pare d'hauer a lasciare di riportar qui quello che Antonio Mizzaldo scriue nel suo libro de' segreti de gli Horti a lungo dell'Oliua, cioè dell'arbore, e del frutto di essa, e dell'olio, perciochè stima più che mediocre è stata sempre fatta di simili materie: e prego il Lettore, che cortesemente sofferisca meco la lunghezza della scrittura, che è questa nel cap. 17. del lib. 3. La pianta dell'Oliua ama i colli secchi, e cretosi, & ammette volentieri l'aere squallido, & ardente: Et è vero che ne campi humidi, e grassi è vestita di allegre frondi, ma per la maggior parte è sterile, e ripugna a lei il terren rosso, perche col suo caldo abbrucia il tronco: ma molto più odia il paese aspro, ineguale, e scaturiginoso, nel quale è continoua humidità, e in questo produce i frutti magri, e che con facilità marciscono. Ama dunque di stare in luoghi alti, e piaceuolmente erti; ne quali ell'habbia il suo vento propitio, e non perda di quanto le diletta, attesoche in tal luogo il vento mitiga l'ardor del Sole, e quiui al pa-

drone de gli Oliueti cresce l'arbore generoso, e se ne caua buonissim' Olio. Ne' campi piani, perche non è l'oliua tocca da' venti, ma si brugia, produce olio più grosso, e più fecciosο. Ne questo è a mio parere fuora di ragione, perciochе tutti gli arbori, maggiormente l'Oliue, opposti a' venti, acquistano da quelli forza, e vigore: e sia di ciò segno il risguardarle in simili luoghi assai più vistose, e più verdeggianti, e più meste, e più languide doue non spirano venti: Ricreansi dunque nel vario spirar de' venti, purche ci sia spatio, per lo quale possa il vento vagare. Gode molto l'Oliua della vicinanza del fico, e per questo deuono ambe le piante tanto vicino piantarsi, che possano da largo toccarsi i rami. La verga, da piantarsi di quest'arbore, non si deue sueller dal piede del tronco, ma si bene dal ramo vn Surcolo lungo vn cubito, che non si laceri, ne si ammacchi nella corteccia, ma nella parte inferiore si impiastri di sterco di boue, e di cenere, e si pianti in vna fossa fatta in giro, perche riceua l'acque al tempo delle pioggie. Sono alcuni che per piãtarli tagliano i germogli dalle radici, e poi vedendo hauer ripreso, gli piantano altroue: ma perche habbiano più facilmente a crescere, prima di traspiantarli deue essere osseruato il terreno, e verso qual parte del cielo si trouauano riuolti,

uolti, acciochè per lo stesso verso siano ripiantati, e risguardando le medesime parti di prima, siano anche tocche da gli stessi venti. Cauinsi le fosse alcun tempo prima che siano ripiantate, perche il terreno percosso dal Sole, da' venti, e dalle acque dia luogo alle radici della pianta da potersi distender per tutto, le quali radici bramano di spesso riceuere acqua; perche così germinano presto, e facilmente si traspiantano. Dal luogo, nel quale piantar si deue l'Oliua, fà di mestieri suellere ogn'altra pianta, & espurgarlo bene, e circondarlo anco di muro, ò di sepe per tenerlo guardato da' giumenti. Amano le Oliue copia di stabbio, come scriue Sotione, ma si come ne' luoghi humidi se ne deue gettar parcamente, così ne gli altri più abondantemente, perche satie di stabbio si rendono nelle frondi di miglior vista, e diuentano feconde. Quanto all'espurgarle, deuesi tagliare a tempo quanto in esse di putrido, e di secco si vede, perche quel che rimane, meglio si disluoghi. Conuiene reciderne quei rami, che si toccano insieme, e tagliar quelli, che sono arcuati, e torti, specialmente se lussuriano in altezza sparuta; percioche tutti, che scriuono della coltiuatione, dicono esser molto scomoda l'Oliua, che passa l'altezza di dieci cubiti. Aggiungo, che il souerchio crescere suole in

ogni

ogni cosa esser nociuo, attesoche ne restano spezzati i rami dall'impeto de' venti, e non meno i frutti che' fiori fuor di tempo crollati se ne cadono: e perciò molti procurano di ritrarre i rami all'ingiù, tanto che l'arbore sia costretto à inchinarsi verso terra. Dura l'oliua dugento anni, come dice Teofrasto, al quale si sottoscriue Plinio in tal modo. Fermissima è la vita delle Oliue, tanto che gli Autori conuengono, che durino dugento anni; e soggiunge in Argo ancora durar quella, a cui legò Argo Io mutata in vacca: e quella ancora che nel certame piantò Minerua in Atene. Il solo legno dell'Oliua è quello, che posto in opera suol germinare, e testimonio di ciò mi sia Plinio, che dice i cardini delle porte hauer cauato i germogli, si come anco vna tazza immersa nel fango; & aggiunge non esser mai roso dalle tignole, ne forato da' vermi. Dal che credo esser nato, che gli antichi di tal legno formauano le statue de gli Dei minori. Sogliono li storni esser noceuoli assai all'Oliue, perche volano in sì folte turme, che gettano de' loro frutti a mucchi per terra, e le guastano, e le beccano: ond'è che deuono da gli Oliueti esser discacciati, perche non dannifichino le Oliue, delle quali auidissimi sono per i noccioli, che loro sono soauissimi. Ne' tempi andati nõ era lecito impiegar l'oliua ne gli

vsi

vsi profani; anzi ne anco seruiua per bruciar ne gli altari per rendersi grati gli Dei. E l'oliua fù che corono le turme de' Caualieri, & illustrò quelli che trionfauano di trionfo minore, & i cui rami portati dauano segno di pace. E quindi fù che' Poeti le dauano l'aggiũto di pacifera, come scriue Virgilio;

Paciferæque manu ramũ prætendit oliuæ.

All'hora dicono esser legitimamente caduti i fiori dell'oliua, quando si ritrouano pertugiati. L'oliua è vno di quelli arbori, che subito auuenuto il Solstitio estiuo riuolta le frondi (di questo fà fede la sperieñza maestra vera delle cose dubbie) si che vedendosi riuolte le frondi, e segno esser già fatto il Solstitio. Ma quì mi souuengono tre cose egualmẽte marauigliose, e celebri; l'vna è che l'oliua odia a merauiglia la Quercia, come diligentemente dopo Teofrasto hà scritto Plinio; percioche non solo non soffre la sua vicinanza, ma la fugge, e getta se stessa a terra fino al di dentro. Anzi dicono che la Quercia ancor tagliata lascia le sue radici noceuoli alle oliue. Di più (se scriue però Columella il vero) l'Oliua piantata in luogo, dal quale sia stata tagliata la Quercia, marcisce, e si secca, tant'è l'antipatia, e la natural discordia di queste due piante. L'altra cosa non solo degna di contemplatione, ma

di

di marauiglia grande è che l'Oliua ama d'esser piantata, coltiuata, & vendemmiata per mano di fanciulli puri, e di vergini; ouero di quelli, che giurano di non conoscere altra donna, che la propria moglie; e così si crede ch'ella diuenti più allegra, e più fertile, e fruttuosa, come già scrisse Fiorentino Greco nelle sue Georgiche: & a ciò si soscriue anche Palladio, il quale rendendone ancor la ragione, dice, che quest'arbore hà per suo preside la castità per cagione di Minerua, che è a lui tutrice, e lo difende. L'ultima ancor mirabile è che sono stati liberati dal dolor di testa senz altro medicamento quelli che in vna fronde di oliua hanno scritto questo nome (Athema) e se l'hanno legato al capo: e questo hà detto Zeroasto ne' suoi Commentarij dell'Agricoltura: ma questo perche hà fetore di vana superstitione, lascio considerarlo altrui. Plinio dice che' fiori dell'Oliua non sono succhiati dalle pecchie, e che sopra tutti gli altri arbori la cicada ama l'ombra dell'Oliua. E M. Varrone scriue l'Oliua diuenire sterile, qual hora ne sono stati dalla capra pasciuti i primi germogli, ò pure che l'habbia con la lingua leccata: e per questo si crede, secondo lo stesso Varrone, che gli Antichi non habbiano mai sacrificato a Minerua la capra, a cui tal arbore è consecrato.

Suo-

Suole bene spesso qualche ramo nell'Oliua mostrarsi più viuace, & allegro de gli altri: ma se non si taglia, si vedrà contristar tutto l'arbore. Dice Africano Greco per sentenza di Fiorentino, che se s'inserta l'oliua nella vite, non solo produce le vue, ma anco l'oliue, talmente che fà di mestieri per sostegno del peso metterui l'appoggio di vn palo: e fassi l'inserto in questa maniera. E necessario vicino a terra forar la vite, e dentro al forame metter l'inserto di vna feconda Oliua, accioche apprenda la dolcezza dall'vua, e dalla terra alletti, e sugga il peculiar nutrimento. Dopoi che sarà cresciuta, ma non ancora incominciato à fruttificare, se i sarmenti di quella vite saranno piantati, conseruaranno la mistione de progenitori, e produrranno frutti, che da tal mistione acquistarono il nome, che in Latino si dirà Vuolea, *ouero,* Oleuua. *Il tempo di coglier l'Oliue è come dice Papano Greco, huomo non de gli vltimi Geoponici, quando appare negra la metà del frutto, & incominciar si deue à corre quando è sereno, e non piouoso il giorno; ne lice muouere i rami, o scuoterli a tempo che cadono minute pioggie, ma sì bene dopo l'esser rimossa tutta l'humidità. Non mancano quelli che per corla con le mani appoco appoco crollano i rami, ma è necessa-*

rio

rio vsar diligenza di non battere i rami con bastone d'Oliua, percioche ne diuien la pianta non feconda. E l'istesso Papano dà auuertimento che tanta se ne colga d'oliua il giorno, quanta si può esprimer la notte vegnente: e per cauare il prim'olio, vi si deue por sopra leggermente la macina, accioche rotte l'ossa non eschi sordido. L'olio che esce da se stesso è il più nobile, & è chiamato olio vergine. Apuleio Greco autor della Agricoltura dice conseruarsi bene l'olio ne' vasi di vetro, ouero al dì dentro impiombati, e vittriati. Quanto al luogo si conserua bene l'olio in quelle stanze che non sono esposte a venti caldi; ond'è espediente, che risguardino Settentrione, attesoche egli ama il freddo, & il secco, e mortalmente odia il caldo, e l'humido. Hà l'olio per inimico il fumo, e tutti dicono che mentre si caua l'olio, si guardi diligentemente di non far entrar fumo, o cader fuligine nel torchio, e nelle stanze doue si caua; e deue anche guardarsi dalla lucerna.

Puossi ancor dire che nobile liquore sia l'olio, percioche di vso è assai frequente nelle cose; si che l'istesso Plinio nel lib. 14. al cap. 22. scrisse vn tal liquore esser semplicemente necessario.

Nè piccol grado di nobiltà s'acquista da alcune

sue segnalate qualità; delle quali una è il preseruar l'ebano da' tarli, percioche fà testimonianza Plinio *nel lib. 15. al cap. 7. la statua di Saturno in Roma (e questo perche fuss'ella forse d'Ebano) essersi sempre nel di dentro ritrouata piena d'Olio. Ne di ciò è da marauigliarsi, perche ne anche l'olio (dice* Galeno *nel lib. 3. delle facol. de' sempl. al cap. 15. è soggetto all'acetosità, & alla putredine, e sincero, si conserua per lunghissimo spatio di tempo; come afferma ancora* Plinio *nel lib. 16. al cap. vlt. (luogo apportato di sopra) dicendo ch'egli può più di cento anni conseruarsi; si come la sperienza se ne vede.*

Ma qual nobiltà non apporta all'olio l'inuentore di esso, che per quanto ne scriue Iustino *nel lib. 14. fù Aristeo figliuolo di Apolline, e di Cirene figlia di Peneo fiume di Arcadia? fù Aristeo Re di Arcadia; e sue inuentioni furono l'vso delle api, dell'olio, del mele, il modo di stringere il latte, e di fare molte altre cose. E che Aristeo fusse e dell'olio, e de' trapeti inuentore, afferma ancor* Plinio *nel lib. 7. al cap. 56.*

Nobilissimo liquore nomar si deue l'olio per la proprietà ch'egli hà (così dice l'istesso Plinio *nel lib. 2. al cap. 103.) di tranquillare, & illustrare il ma-*

mare: onde auuiene che quelli che nuotano nel mare, lo spargono con la bocca, perche mitighi l'asprezza di quello.

Ne resterò di ridurre a memoria la nobiltà sua col rendere i corpi che se ne vngono e leggieri, e robusti; percioche si legge nelle historie che venendo a Trebbia Annibale con l'esercito contra i Romani nel maggior rigore del verno, fece a tal'effetto vngere i suoi soldati, e hebbe la vittoria. Et a tal proposito scrisse Galeno *nel lib. 2. delle fac. de' simpl. al cap. 5. che i corpi vnti con olio son difesi dal freddo: del che rendendo la ragione al cap. 20. dell'istesso libro, disse questo auuenire o perche l'olio con la sua grassezza, e viscosità a guisa di vestimenti discaccia il freddo, o perche col suo natiuo calore riscalda i corpi, che tocca. Oltre che Plinio al cap. 1. del lib. 12. afferma che l'olio ricrea i membri; & al cap. 22. del lib. 14. dice che due sono i liquori gratissimi al corpo humano, il vino al di dentro, e l'olio al di fuori: ambo deriuanti da Piante insigni.*

Ne pur tacerò, che l'olio sia vtile allo stomaco, sì per lo suo calor mite, sì anche per quel poco di costrettiuo che possiede, e che con la oleosità sua mantiene il ventre molle. Che beuuto a digiuno hà forza di vccidere, e di cauar fuora i vermi, e che pre-

so con acqua tepida, è possente per via di vomito di cauar fuora i veneni presi.

Quì è da notare l'olio esser di due maniere, fattitio, e proprio: il primo è quello, che dà tutte l'altre materie si caua fuori che dall'Oliue; e di questo fà mentione Plinio *nel lib. 15. al cap. 7. con queste parole, molte sono le materie che danno a noi l'olio fattitio, come l'Oleastro, la Camelea, il sesano siluestre, il nicino, l'amandole dolci, e le amare, il lauro, il mirto, il cedro, le noci dette muscate, le noci del cipresso, il lentisco, il grano gnidio, le Castagne, la Sesama, il Riso, e molte altre. E questo non è propriamente Olio, ma è così detto per traslatione, e abuso, come* Galeno *scriue nel lib. 3. del modo di conser. la san. al cap. 6. confermandolo nel lib. 2. delle facol. de' sempl. al cap. 7. Il vero, e proprio olio è quello che dalle Oliue domestiche solo si caua, del quale scrisse* Galeno *nel vlt. luogo citato queste parole, A mio giuditio basta l'hauer considerato in prima l'olio proprijssimo, e quello che maggiormente da tutti gli huomini è chiamato di questo nome: quando & il frutto medesimo, dal qual si caua l'olio, solo trà tutti gli altri frutti è chiamato Oliua, e l'arbore olea: e questo medesimo liquore primieramente, e semplicemente è detto Olio, là doue tutti gli altri* han-

hanno tal nome per traslatione, e per abuso.

A questo genere d'olio detto per traslatione, & *abuso si può anche ridurre quello, che con queste parole scriue* Vitruuio *nel lib. 8. al cap. 3. E' à Soli castello della Cilicia il fiume lipari nominato, nel quale chiunche si laua, ò nuota s'vnge dall'acqua, e così nell'Ethiopia si troua vn lago, che vnge gli huomini, che in esso nuotano. Et in India n'è vno, che quando il cielo è sereno, manda vna gran quantità d'olio. Ancora in Cartagine è vna fonte, sopra la quale nuota l'olio di odore, come di scorza di cedro, del qual olio è vsanza di vnger le pecore.*

E' nominato ancora quest'olio da gli antichi Scrittori del nome di Oliuo, come fù da Virgilio *fatto nel 2. lib. della Georgica.*

Corrotto è l'vsò del liquido Oliuo

Et Horatio *nel lib. 1. de' sermoni alla Satira 6.*

Di Oliuo mi vngo.

Et come vn'altra volta nel lib. 2. de' serm. alla satir. 4.

Di quale Oliuo asperga i pesci.

Di quest'olio scrisse Galeno *nel lib. 2. delle facol. de sempl. al cap. 8. esser quattro differenze, le quali perche fanno al nostro proposito, apporterò io quì insieme con l'istesse parole di* Galeno, *che son que-*

ste,

ste, Di questo, che propriamente chiamamo olio, di cui qui si ragiona, dico che sono più differenze. La prima nasce dall'età, percioche o egli è nuouo, e come mosto, o di vigorosa età, o vecchio. La seconda dal modo di prepararlo, essendo o semplice, solo, & impermisto, o preparato col sale. La terza dalla diuersità delle oliue, che possono essere o mature, o immature. La quarta dall'alteratione fatta in esso dall'arte, perche o egli è conseruato nel modo che fù dal principio fatto, o si fà bianco.

Da queste quattro differenze potriamo noi cauare le conditioni dell'olio, che sia buono, e perfetto per l'vso de' cibi: onde dalla prima si hà ch'egli sia o di mezzana età, o vecchio, lasciandosi addietro il nuouo come impuro, non hauendo ancora deposta l'amurca, e la materia feculenta; dalla seconda che sia solo, & impermisto; dalla terza ch'egli sia cauato dalle oliue mature, o mezzane trà queste, e l'immature; dall'vltima che sia nella sua natura conseruato nel modo che fù già dalle oliue cauato.

Da queste conditioni potria anco dedursi ch'egli si conserui sempre nel proprio calore, odore, e sapore, e che per conseguenza sia ne' cibi assai più grato di quello, che sarà di contrarie conditioni: è ben vero, che nella sostanza quanto più inuecchia,

tan-

tanto può diuenir più puro. O se pure volemo approuare l'opinione di Paolo Egineta *quanto alla bontà dell'olio, & a' segni che si porta per hauerne a far proua, scriuiamo le parole ch'egli ne fà nel lib. 7. al cap. 3. che son queste. L'olio lauato non è mordicatiuo, ne corrosiuo. Il vecchio quanto per più lungo tempo si conserua, tanto è più caldo, e discussiuo, particolarmente s'egli sarà stato tenue fin dal principio. E di ciò si fa giuditio, vedendosi se sia puro, e lucido, & essendo di quantità poco, vnga gran parte del corpo, e facilmente penetri, e s'imbeua nella pelle, si come far si vede l'olio Clabino.* Oribasio Sardiano *dopo l'hauer egli detto nel lib. 2. al cap. 1. quāto ne haueua scritto Paolo, aggiunge per segno della bontà dell'olio, che non solo in piccola quantità sparso nel corpo, douesse vngere spatio assai: ma che continoua, & eguale douesse rimanerne l'vntura; il che è a mio giuditio argomento della sua purità.*

Hora con l'occasione di quello, che ne dice Paolo *nel luogo di sopra citato, non mi pare di lasciare addietro (quantunque non camini per dritta via al nostro fine) quello che da gli Autori si scriue della natura dell'olio; che è questo.*

Soleuano alcuna volta gli Antichi lauar l'olio,

come

come Paolo *testifica*; *& ancora era loro costume il prepararlo col sale, come* Galeno *accenna nel lib. 10. del metodo al cap. 9. E quindi forte per disalarlo a lauarlo si esponeuano; se pure ciò non faceuano per torne la naturale agrimonia; o finalmente per farlo bianco. E condiuanlo (credo io) col sale, o perche più lungo tempo si conseruasse, o perche acquistasse nel sapore qualche acutezza, o perche fuss'egli nella humidità più rimess. Se ben pare che a questo ripugni vn'osseruatione scritta da* Marsilio Cagnato *nel lib. 1. delle varie lettioni al cap. 10. con queste parole, Il sale immerso nell'olio non liquefarsi fù scritto da* Aristotele *nel lib. 4. delle Meteore, e questo esser vero viene approuato dall'uso continuo; talche gran marauiglia è, che alcuni dotti habbiano scritto, che'l sale si dissolua nell'olio caldo. E' ben vero che se l'olio hauerà seco dell'acqua, o qualche altro simigliante liquore, il sale si dissoluerà per certo: ma di ciò è manifesta la cagione, perche l'acqua produrrà per se stessa vn tale effetto, e l'olio per accidente. Quanto al resto gettisi il sale nell'olio o freddo o caldo, non si ritrouerà mai dissoluto, ma sì bene intiero, et incorrotto sempre. Vien questo confermato dalla testimonianza di* L. Iunio Columella, *il quale nel lib. 12. al*

cap.

cap. 50. dice che l'olio congelato insieme con l'amurca vien liquefatto dal sale, e separato da tutti i vitij: ne pur si dubiti, che diuenti salso, perciochе (soggiunge egli) spargasi nell'olio qualsiuoglia gran copia di sale, non ne acquisterà mai il sapore; e questo da altra cagione non nasce, che fuori che perche il sale dall'olio non si dissolue, come auuiene nell'altre cose, delle quali vno è la resina, che dissoluendosi comunica con l'olio il sapore. E per dire con la stessa occasione qualche cosa dell'olio bianco, dico che fà di questo mentione Galeno nel lib. 1. della compos. de' medic. sec. i luoghi al cap. 15. & ancora nel lib. 2. al cap. 8. *così scriuendo, Conforme all'artificiosa alteratione, quando o si conserua secondo che dall'principio è stato preparato, o si fà bianco. Il modo di far l'olio bianco è stato scritto da molti, e noi ne scriueremo appresso molte cose. Scriue dell'istesso il medesmo* Galeno nel lib. 2. delle fac. de' sempl. al cap. 12. *queste parole, Mescoliamo con ciò la cera, che non partecipa di mordacità (chiamo così quella che è lauata) ouero ci infondiamo l'olio istesso fatto bianco. Et alquanto più sotto. Perciochе l'olio, che hà preso il sale è mordace, si come quello che non l'hà è dolce, e quanto alla sua natura può lenire.*

Da quest'vltimo capo può facilmente raccorsi essere stato costume di lauar solo quell'olio, ch'era col sale preparato: & il modo di lauarlo è insegnato da Galeno nel lib. 2. delle facol. de' sempl. al cap. 15. *Et secondo questa occasione di lauarlo si può credere, ch'egli primieramente rimanesse priuo della detta mordacità col sale acquistata, e per accidente poi, e fuora dell'intentione dell'artefice diuentasse bianco. Ma* Girolamo Mercuriale nel suo lib. de decoratione al cap. 23. *par che senta altrimenti dell'olio bianco, mostrando che l'olio si troui per natura bianco, e non con l'arte si faccia: con queste parole, Io penso douersi quello intendere per l'olio bianco appresso* Galeno, *che si caua dalle oliue bianche, cioè non mature; perche le oliue su'l principio son verdi, poscia biancheggiano, & vltimamente negre diuentano. Dalle oliue verdi si fà l'olio che è detto da alcuni crudo, & onfacino: dalle bianche si caua il bianco: dalle negre quello che completo è detto.*

Aristotele nel lib. 4. delle Meteore *scriue l'olio diuenir di sostanza grosso, e bianco di colore per lo valor del foco, e per la lunghezza del tempo; quello perche corrompendosi il caldo, dall'aere si genera in esso l'acqua: Questo perche si risolua l'acqua in*

va-

vapori, se pur ve ne haueua; di maniera che la mistione dell'acqua fà che l'olio diuenti fosco, e l'assenza di quella, bianco. E di ciò narra alcune sperienze Plutarco nel libro che fà De primo frigido *così scriuendo, Nessuna cosa viene infoschita dall'acre, ma sì bene dall'acqua, percioche bagnandosi nell'acqua vna veste, o pur lana bianchissima, diuerrà incontanente fosca di colore, nelche tanto durerà, finche o venghi dal caldo asciugata, o dal torchio, o da qualche peso spremuta: così e non meno essendo la terra bagnata d'acqua, si vedrà dal nero occupata, rimanendo le circostanti parti nel proprio colore. E vedrassi nel profondo, doue sarà gran copia di acqua oscurissima, là doue quella che sourasta, perche è più all'aere vicina esser men fosca, e più lucida vedrassi. Quindi auuiene che più lucido di tutti gli altri liquori è l'olio, per esser copioso d'aere; del che certissimo argomento è la leggerezza, dalla quale essendo dall'aere portato in alto, notando và sopra tutti gli altri.*

Amato Lusitano nel commentario, che' fà nel lib. 1. di Dioscoride alla enarrat. 30. *scriue l'olio bianco essersi vsato di far da gli Antichi artificiosamente, e perche scriue anco a qual fine quelli ciò facessero, mi gioua di riportar quì quanto egli*

ne dice, tolto per la maggior parte dal cap. 28. del lib. 1. di Dioscoride, *che è questo, L'olio Sicionio è così detto perche in Sicione Città nel Peloponesso detto volgarmente Morea, in quei tempi perfettissimo si preparaua: ma io intendo Basilica chiamarsi hoggi quella Città. Quanto al resto haueuano gli Antichi gran cura di preparar l'olio bianchissimo, perche con quello vngeuano ogni giorno i corpi per farli più agili, più pronti, e più speditì; e per tal cagione spesso si lauauano, e spesso ancora si seruiuano de' bagni, ne' quali si accoglieua quella oleosa superfluità, di cui dice* Dioscoride, *Le rasure dell'olio, che si cauano da' bagni, scaldano, mollificano, e risoluono, e fassene linimento alle posteme, e fetole del sedere. Non meno in que' tempi gli Athleti lottatori si vngeuano con olio perche difficilmente fussero presi, e stretti nella lotta; e nella palestra; e dalla poluere, e dal sudore risultaua vna certa grassezza sordida, della quale intende ancora* Dioscoride *dicendo, Ma quelle rasure che per la poluere contratta nella palestra diuentano simili al fango, applicate giouano a' nodi delle giunture. Mettonsi a modo d'empiastro, e di fomento in su le sciatiche. Questa stessa sordida grassezza rimaneua in parte attaccata alle statue, a alle pareti delle scuole, do-*

ue si esercitauano quando a quelli s'accostauano; e di queste parlando ancora Dioscoride *dice, Quell'vntume fangoso, che nelle muraglie de' luoghi della palestra, e intorno alle statue si troua attaccato, scalda, risolue le posteme, che sono malageuoli da maturarsi, e gioua alle vlcere vecchie, e disquamate.*

Puossi bene fare argomento dalle parole di Dioscoride *nel luogo già citato, che l'olio bianco fusse di due maniere, dell'vna quello che dalle oliue non mature, ma biancheggianti si caua, e dell'altra quello che dalle oliue bianche cauato, più bianco assai diuenta col modo che l'istesso* Dioscoride *nel medesimo luogo appuntatamente insegna dicendo, Togli di quello, che per se stesso più biancheggia, ma non però più vecchio d'vn'anno alla mistura di cento Emine, & c. e più sotto, come sarà ben bianco, riponlo in vn vaso nuouo etc. Talche nõ ripugna che* Galeno *habbia inteso a suo proposito dell'olio naturalmente bianco, a quello che gli altri han detto del fatto artificiosamente più bianco. Ne tace* Dioscoride *l'vso di tal olio fatto bianco con queste parole, Hà virtù di scaldare fino a vn certo modo. Gioua alla febbre, & a' difetti de' Nerui. Vsanlo le donne per farsi bella la faccia.*

Non posso fare (come che se ne ritraggono vtili docu-

documenti) di non apportar quì quanto scriue del-l'olio Isach Autore di titolo di Monarca de' medici nel lib. che fà delle particolari diete al cap. 35. *da cui si cauano le differenze non solo dalla diuersità delle oliue, ma da quella de' tempi, ne' quali da quelle si esprime, presupponendo il lasciarsi stare per qualche tempo le oliue intiere dopoi l'essere state colte dall'arbore; e le sue parole son queste.*

L'olio è di due maniere, nuouo, e vecchio; il nuouo è quello che di fresco è cauato dalle oliue, & il vecchio quello che n'è cauato tardi. Il primo, se sia cauato dalle oliue immature è chiamato olio onfacino. Vniuersalmente si conosce l'olio più lodeuole, s'egli è odorifero, e s'è d'ottimo sapore; cioè se si sente nella lingua la sua ponticità, non ritenendo in se qualità acuta; e quanto hà egli più del pontico, tanto s'accosta più al freddo, e al secco; onde auuiene che conforta lo stomaco. Quindi è, che gli Antichi han detto esser simile all'olio rosato, mettendolo in vso in vece di quello in molte passioni. L'olio cauato di fresco dalle oliue mature, e negre, è caldo, e humido mediocremente, mollifica lo stomaco, e rendendo humido il ventre, presto passa: ma quello che n'è stato cauato tardi, s'egli è spremuto dalle oliue immature, è priuo d'ogni malitia, se non quan-

to

to più, o meno ritiene del pontico, percioche toltane via la ponticità in tutto, diuiene anco in tutto nocetuole, e preſto ſi conuerte in cattiui humori: e ſe ben rende lo ſtomaco molle, nondimeno non impediſce la facoltà digeſtiua: ma ſe diuien vecchio aſſai, tanto che acquiſti più agro, e più orribil ſapore; non ſeruirà più per cibo, ma sì ben ſolo per medicamento.

Hora per determinare con le ſcritture de' buoni autori qual ſia l'olio profitteuole per l'vſo de' corpi ſani, e conſequentemente buono per condir l'inſalata; quello dico, che non per vngere, ma per mangiare dalle oliue ſi caua; non sò ſe a tal propoſito più chiara, e più ragioneuole autorità ſi può apportare di quella di Plinio nel lib. 15. al cap. 3. *doue apertamente ſi ſcriue il vero olio eſſer quello che dalle oliue non mature ſi eſprime. E perche ſi caui il vero ſentimento della ſua opinione, non mancarò di riportar le ſue parole, che fanno molto alla chiarezza del fatto. Dice egli dunque, ſono compoſte le oliue del nocciolo, dell'olio, della carne, e dell'Amurca, la quale è vna ſoſtanza marcioſa, e amara della ſteſſa oliua, e generaſi dalle acque; e perciò poca ſe ne fà nelle ſtagioni ſecche, come per lo contrario molta ne generano le pioggie. Il proprio ſucco della Oliua è l'olio, che particolar-mente*

mente dalla non matura si raccoglie, si come hauemo detto dell'agresto. Cresce l'olio nelle oliue dal nascimento di Arturo fino al quattordicesimo giorno di Settembre, e van poscia crescendo i noccioli, e la carne. Quando appresso alle siccità vengono acque copiose, l'olio si corrompe in Amurca, il cui colore fà diuenir l'oliua negra. Laonde contiene su'l primo annegrire poca amurca, la qual prima non contiene in verun modo: Et è non poco errore quello di coloro, che credono esser principio della maturità quello ch'è vicino al vitio; anzi che pensano che l'olio insieme con la carne vada nell'oliua crescendo; essendo che tutto il succo se ne passa in nutrimento e della carne, e del nocciolo interiore. Scrisse ancor Plinio al cap. 6. *dell'istesso libro dalla oliua acerbissima cauarsi l'olio perfetto; e nel cap.* 1. *del medesimo haueua già detto, che i succhi cauati dall'istessa oliua in diuersi tempi, sono ancor diuersi; sì che quello che in prima si caua dalla cruda e che non habbia hauuto principio di maturità, è di eccellentissimo sapore. E nel cap.* 4. *finalmente scrisse, che quanto è più matura l'oliua, tanto il succo, che se ne caua è più grasso, e men grato. Onde il tempo opportuno di cauarne olio e buono, e copioso, è quando ella comincia ad annegrire. Ma Aetio*

nel

nel serm. 1. *par che quello approui per buono, e che meriti il nome d'olio che dalle oliue mature si caua, e ch'è dolcissimo; e così dice, L'olio spremuto dal frutto dell'oliua, il quale per propriissimo suo nome olio vien chiamato, è humettante, e moderatamente caldo, di mediocre temperamento, e più discussiuo che quello, che si caua dalle oliue crude, che si chiama, Omotribes, & omphacino. Ma io credo inuero che buono debbia dirsi l'vno, e l'altro olio risguardando la diuersità dell'vso di esso: e questo insegnò assai acconciamente* Dioscoride *nel prescritto capo, su le prime parole, dicendo, L'olio che si caua dalle oliue immature, il qual chiamano omphacino, cioè acerbo, è ottimo per l'vso de' sani; e di questo, quello è il migliore, che è nuouo, odorato, e non mordace. E più sotto, Quello è più atto, e più vtile ne' medicamenti, che è più vecchio, e più grasso. Talche si può arditamente conchiudere, che l'onfacino sia migliore, e più grato per l'uso del mangiare, & il vecchio, e dolce più conueneuole per gli vnguenti, e per le medicine. E ben vero, che a' tempi nostri è dismessa la diligenza, che vsauano gli Antichi non solo nell'esprimere in diuersi tempi, ma nel comporre diuerse maniere di olij, come ben dice* P. Andr. Mattioli *nel commento del predetto capo di* Dioscoride. *On-*

de auuiene che nell'vso nostro cotidiano adoperiamo noi quello che si caua dalle ben mature vliue, il quale quando è ben purgato dall'amurca, e depurato talmente che lucido, e trasparente diuenta; è grato al gusto al paro del primo, & è ottimo per condir l'insalata. Plinio nel cap. 2. del lib. 15. *loda sopra tutti gli olij quello che si fà in Italia, e de gli Italiani quello, che si caua nel paese di Venafro, particolarmente in quella regione, che dà l'olio Liciniano.*

La ragione, perche entri l'olio nel condimento dell'insalata, credo io, che sia perche egli moderi col suo calore la freddezza dell'aceto, e con l'humido la siccità dell'istesso, ouero con la sua oleosità faccia meglio accostare il sale gettato sopra l'herbe. O pure, perche mangiandosi l'insalata non a fine di eccitar l'appetito, ma solo di satiarsi d'herbe, che poco nutriscono, per hauer poi a mangiar poco de' rimanenti cibi che sarebbono di gran nutrimento; si apparecchia con l'olio, perche questo a guisa di tutte l'altre cose pinguedinose rifrange l'appetito, come più ampiamente si dirà appresso.

Del'

Del Sale. Cap. VIII.

SE *grande fù detta (trattandosene da noi di sopra) esser la comodità, e l'uso dell'aceto, grandissima inuero dir si deue hora esser quella del sale; & a questo taluolta alluder volle* Plinio nel lib. 31. al cap. 9. *scriuendo niuna cosa esser a noi più vtile del Sole, e del sale: se ben prima con maggiore energia* nel cap. 7. dell'istesso libro *scrisse queste parole nominandolo necessario elemento, Non si può inuero humanamente viuere senza il sale, Et è questo Elemento così necessario, che l'humano intelletto hà applicato il nome di sale fino à diletti dell'animo: percioche sono anch'essi detti sali, si come ogni soauità di vita, ogni somma allegrezza, & ogni dolce riposo dopo le patite fatiche.*

E' il sale, dice Platone nel lib. che fà de Natura, *vn corpo terreo, nel quale per virtù ignea sia consumata gran parte d'humore, ma non toltone in tutto; percioche hauendo il fuoco col suo vigore assai attenuata la terra già da lui riscaldata, e cauatone gran copia d'humidità, quello che da ciò rimane, quasi mezzo agghiacciato si condensa, lascian-*

do però nelle parti più tenui della terra alquanto di humore, dal cui mescolamento auuien poi, che'l sale può liquefarsi. Questa sentenza di Platone approuiamo noi come di dottissimo Filosofo, e riceuuta da' buoni autori: e di questo corpo appunto siamo per trattare, il quale è di tante prerogatiue dotato, che nobilissimo deue per molti capi esser detto.

E' il sale primieramente nobile per l'aggiunto che gli hà dato Homero nell'Iliade di Diuino, dicẽdo

L'asperse di Diuino sale.

E l'istesso Platone nel luogo sopra citato, *dopo le parole scritte soggiunge, Quello che risulta di tal mescolamento si chiama sale, corpo amico a Dio: Ma se da curioso lettore si desidera sapere quali siano le ragioni, che fanno il sale nomar diuino, impieghisi à leggere le parole* di Plutarco nel lib. 2. de' Simposiaci alla quist. vlt. *che son queste, nelle quali le ragioni in quattro capi si ristringono.*

Dicesi primieramente diuino il sale per essere il più soaue di tutti i condimenti: E qual cosa fà ch'egli non debbia dirsi il condimento di tutti gli altri condimenti, se apporta loro soauita? E quindi è nato che hanno appresso alcuni i sali acquistato il nome di gratie, quasi conuertendo ne i cibi la necessità del sale in soauità.

Diui-

Diuino appresso può dirsi il sale, perche da gli huomini sono fatte degne di titolo di Diuino, tutte quelle cose, che sono appo loro volgari, e che soggiacciono continouamente all'vso di essi, come l'acqua, la luce, i tempi dell'anno; e la terra stessa non solo diuina, ma Dio essere hanno vanamente creduto: e nondimeno il sale, per quanto spetta all'utile, a nessun'altro cede, mentre dà particolar fauore al cibo, che deue nutrire vn corpo, & insieme l'orna di soauità, e di sapore.

Oltre a ciò gli si deue l'aggiunto di Diuino, perche rendendo egli sicuri i cadaueri dalla putredine, e durabili, par che per qualche tempo faccia resistenza alla morte, o pur che il corpo morto almeno non marcisca: ma che a guisa che l'anima, cosa più di tutte l'altre nostre parti diuina, non fà dissoluere i corpi de gli Animali, ma gli mantiene; così la natura del sale, imitando l'opra dell'anima, mentre apprendendo i cadaueri ristringe, e reprime quello, che andaua alla corrottione, comunica alle parti vna certa trà di loro continuità, & vnione. E per tal cagione molti della Setta Stoica diceuano la carne ancora esser vera carne, quando aspersa del sale, le auuiene come dall'anima, ch'ella non discada, e si conserui salda; Per questa stessa cagione è no-

nomato ancor diuino il fuoco della saetta, che cade dall'aria, atteso che i corpi da quello percossi si vedono per gran pezza esser dalla putredine preseruati. Qual marauiglia dunque se gli Antichi hanno creduto il sale esser cosa diuina, essendo della stessa natura del diuino fuoco?

E' detto vltimamente diuino il sale per esser cosa appartenente alla generatione, della quale non è di leggiera stima, percioche quelli che dann'opra all'allieuo de' cani, vedendoli pigri al coito, gl'irritano alla libidine, nutrendoli di cibi salsi, e di carni salate. Anzi nelle caui, che conducono il sale, si vedè sempre gran copia di sorci, e dicono che senza coito de' maschi siano solo dalle femine prodotti, perche continouamente lambiscono il sale. E forse per questa cagione ancora chiamano salsa & agra la bellezza d'vna donna gratiosa atta a prouocare a libidine. Credesi, oltre a questo, che' poeti habbian finto Venere esser nata del mare, proponendo sotto'l velo della fauola la virtù del sale nella generatione. Quindi nasce ancora che gli istessi poeti fanno più fecondi, e padri di maggior numero di figliuoli i Dei marini. Finalmente nessuno vccello dell'aria, o animal terrestre si può nella fecondità paragonare a quelli che produce il mare: onde disse Empedocle.

Ro-

Roza gente condur fecondi pesci.
Questo è quanto di ciò scriue Plutarco.

L'altra prerogatiua del sale è quella, che scriue Francesco Vallesio nel suo lib. Della sacra Filosofia al cap. 7. *dicendo essere il sale di natura insigne, e quasi da tutte l'altre nature differente, percioche egli non si riduce a' metalli, non dissoluendosi dal caldo; non alle pietre, perche nell'acqua si strugge; non a maniera veruna di terra, perche tutto in acqua grossa si dissolue, senza far veruna residenza; non ad acqua, perche non si consuma dal fuoco, ma più tosto a guisa di terra rimane abbruciato. Altro dire dunque non si può, se non che dalla natura sia stato al sale costituito vn genere particolare.*

Ma qual'eminenza non acquista il sale dall'esserne stata ben souente fatta mentione nella Scrittura Sacra, tanto antica, quanto nuoua? Leggesi ne' Numeri al cap. 28. Il patto del sale è sempiterno tr'al Signore, e trà tè, & i tuoi figliuoli. E nel 2. de Paralipom. al cap. 13. Non sapete voi forse, che'l Signore Iddio d'Israele hà dato sopra Israele il Regno di Dauit in sempiterno a lui, & a' suoi figliuoli col patto del sale? Era questo vn patto che si faceua trà Dio, e gli huomini, e chiamauasi patto

del-

del sale forse da qual costume di quei tempi, credendo alcuni, che nelle confederationi, e nelle paci che trà gli huomini si componeuano, interuenisse il sale o mangiato, o almeno presente, sotto preteSto, e significato di stabilità, e di fermezza, gia che il sale è simbolo di duratione, e di perpetuità, hauendo possanza di conseruar lungo tempo le cose che possono marcire. Se bene Antonio Fonseca dice il patto trà Dio e gli huomini essere stato detto patto del sale, perche inuiolabilmente fusse osseruato, non altrimenti che in perpetua osseruanza voleua che fusse quel precetto da lui fatto, che non fusse a lui fatta oblatione alcuna senza il sale, come comandò nel Leuitico al cap. 2. *dicendo, Condirai col sale quanto offrirai in Sacrificio. E' più sotto, In tutte l'oblationi offerirai il sale. Et in* Iob. al 6. *Potrassi forse mangiar cosa insulsa, che non sia condita di sale? Lascio altri luoghi della stessa Scrittura souerchi ad apportarli, ma tutti significanti di lodeuoli conditioni. Mi basterà sol dire, che in* San Mattheo al 5. *disse il Signor nostro,* Voi sete il sale della terra, e c. *& in* S. Marco al 9. Habbiate vosco il sale, e sia trà voi la pace. *In somma è preso il sale nelle Scritture per cosa significante molte virtù, come l'innocenza, l'integrità, la stabilità, là*

sapien-

ſapienza, la Prudenza, la Penitenza, & altre ſimili, le quali volle a mio giuditio il gran Filoſofo Pittagora *racchiuder tutte in vno de' ſuoi ſimboli dicendo,* Ricordati di porre il ſale; quaſi voleſſe dire, *In tutte le tue attioni adopera come per loro condimento qualche virtù, che ti parrà più neceſſaria, com'è la Prudenza, la diligenza, la fermezza, l'Integrità, e altre ſimili, che ſogliono aſſaporar le attioni.*

Hora ſe'l ſale è sì lodeuole, e di tanta neceſſità al vitto humano, potremo ben dire, che a ragione da eſſo l'Inſalata ſi denomini, come più ampiamente ſcriueremo appreſſo: & acciò ſappiamo in tal maniera di cibo aggiuſtatamente auualercene, fà di meſtieri ſcriuere le differenze di lui, che molte ſono, e quelle da varie occaſioni preſe; e con le Scritture de' buoni autori, apportar le qualità di ciaſcuna.

Le differenze dunque del ſale quanto al luogo, ſono ſcritte da Plinio nel lib. 31. al cap. 7. *doue dice naſcere o ne' laghi, o ne' fiumi, o ne' fonti, o ne' mari, o in terra. In Africa dice eſſer laghi torbidi che producono il ſale, come ancora il lago di Taranto, & il Coccanico in Sicilia. Due altri ne' Battri vaſtiſsimi, l'vno riuolto a' Sciti, e l'altro a gli Arij & vno vicino Cottio in Cipri, & intorno a Memphis*

E Vitruuio nel lib. 8. al cap. 3. *dice, Similmente à Parentonio, e là doue è il viaggio ad Hamone, & al Cassio all'Egitto, sono laghi palustri di maniera salsi, che di sopra hanno il sale congelato. Dice nascere il sale ne' fiumi, si come nell'entrata de' Caspi, due ne sono, che si dicono fiumi del sale; e altri che sono circa i Mardi, e gli Armeni. Oltre à questi altri due ne sono ne' Battri Ocho, e Oxo detti, che se ben'essi non lo producono, portano nondimeno con essi dalle radici de' vicini monti ramenti di sale. Nasce ancora in alcuni fonti caldi, come fà in quei di Pegaso. Generasi per se stesso il sale nel mare, lasciando la spuma nella estremità de' lidi, e ne' Scogli; e tutto si condensa per forza di rugiada: ma quello che ne' scogli si ritroua, hà in sè maggior agrimonia. Quanto al sal della terra, diciamo che se ne ritrouano i monti intieri, com'è il monte Oromeno nell'India, doue à guisa di pietre si taglia: e nasce rendita maggiore dal sale à i Rè di quei regni, che non fà dall'oro, e dalle gioie. Cauasi ancora dalle cauerne della terra, come si fà in Cappadocia generato da condensato humore, doue à guisa di lucidissime pietre, si taglia.*

De' monti di sale scriue anco l'istesso Plinio nel lib. 5. al cap. 5. *dicendo, che gli Ammamenti, Po-*

poli

poli vndici giornate lontani dalle Sirti maggiori verso Occidente, Edificano le loro case di sale tagliato da' monti, non meno che se di pietre ciò facessero.

Et vltimamente nel lib.6. al cap.28. *scriue in Gerra città nell' Arabia, di cinque miglia di ampiezza, ritrouarsi altissime torri edificate di quadrate moli di sale.*

Il nostro Galeno nel lib.9. delle facol. de' sempl. al cap. del sale *caua dal luogo due sole maniere di sale, cioè di quello, che dal mare deriua, e che nelle saline si prepara, e di quello, che dalla terra si caua; e lascia (credo io) quello de gli altri luoghi, come che sia forse nelle sue qualità di minor valore, e poco di copia, e perciò meno vsato. E parmi, che fusse* Galeno seguitato da Aetio nel serm.2. al cap.23. *che dice ogni maniera di sale, o sia dalla terra cauato, o sia dal mare, esser generalmente dell' istessa potenza: e questo tols' egli di peso dal medesmo* Galeno nel lib.11. delle fac. de' sempl. al cap. del sale, *doue scriue essere nelle qualità il sale eguale, o sia dalla terra, o sia del mare.* E Isach *apportò questa stessa diuisione del sale, di marino, e metallico* nel suo lib. delle particolari diete al cap.84.

Oltre a' luoghi, doue si produce, nascono anco le

K 2 *diffe-*

differenze nel sale dalla sostanza di esso, talmente, che il terreno (scriue Galeno nel citato luogo) *è di sostanza più stretto, e più sodo, il che siegue dall'esser composto di più grosse parti, onde hà maggior virtù costrettiua; là doue il marino tosto ch'egli è gettato nell'acqua si liquefà: il che al terreno non auuiene.* E *questa medesma differenza nella sostanza apporta* Aetio nel luogo vltimamente citato, *dicendo la differenza de' sali consistere in questo, che il cauato dalla terra sia più stretto, onde auuiene, che le parti sono più grosse, e la facoltà costrettiua maggiore.* *Benche l'istesso* Aetio haueua detto nel serm. 1. *che ne' generi del sale la cosa passa di questa maniera, cioè, che quelli che duri sono, e più densi, e più terrei, quali appunto sono quelli, che si cauano dalla terra, han meno del caldo, e sono di parti men tenui: ma quelli che più rari, e più frangibili sono, possedono parti più sottili, & hanno maggior calore.*

Nasce vn'altra differenza nel sale dalle prime qualità, percioche, ancorche (siasi il sale di qualsiuoglia maniera) tutti siano caldi, e secchi; differiscono nondimeno nel più, e nel meno, come ben si può raccorre dall'vltima Autorità di Aetio. E che il sale sia caldo, e secco, e che da ciò nascano in essi effetti

marauigliosi, con facile, e buona dottrina vien dichiarato da Macrobio nel lib. 7. de' Saturnali al c. 12. *le cui parole son queste. Ogni corpo di sua natura è dissolubile, e marcido, e s'egli non è da qualche vincolo rattenuto, facilmente cade. E' dall'anima rattenuto mentr'ella è in lui con la reciprocatione dell'aria, dalla quale si recreano i canali de' spiriti, finche sempre spirando riceuono nuouo nutrimẽto: il che tosto che cessa per la partita dell'anima, marciscono le membra, e tutto il corpo ne resta dal proprio peso oppresso. Et all'hora ancora il sangue, che tutto'l tempo che si conserua in lui il calore, daua vigore alle mẽbra, abbandonato dal calore, e conuertito in humor corrotto, non si ferma più dentro delle vene, ma viene spremuto fuora, e rilassati in questo modo gli spiracoli, esce per loro vna marcia feculenta. Hora a tutto questo fà ostacolo la mistione del sale, attesoche egli è di calda, e secca natura, e rattiene i corpi rilassati col calore, e ristringe, o assorbisce cõ la siccità l'humore. E veramente con facilità si può conoscere che per virtù del sale si disperda, e si consumi l'humore, se due pani d'egual grandezza si faranno: ma l'vno semplice, e l'altro asperso di sale; percioche di maggior peso rimarrà il semplice, nel quale non sarà stato l'humido consumato dal sale.*

Di-

Dichiarò bene Galeno *per qual cagione, e in qual modo, e quali corpi il sale preserui dalla putredine* nel lib. 11. delle facol. de' sempl. *con queste parole, Consuma in vn certo modo il sale quanto nel corpo si troua di humido, e contrahe con la sua facoltà costrettiua tutto il rimanente della sostanza solida: per tanto le carni con esso condite, si restano conseruate, e difese dalla putredine; attesoche quelle cose che alla putredine soggiacciono, hanno in loro humore escrementoso, e sono di disciolta, e non soda sostanza. Quei corpi dunque che non posseggono humidità souerchia, come il perfetto mele, e che sono di corpo sodo, come le pietre, è impossibile che siano tocche dalla putredine; e però non hanno bisogno dell'vso del sale, che serue solo a quelli che putrefar si possono.*

Differiscono oltre a ciò i sali nel colore, si come afferma Plinio nel citato luogo del lib. 31. al cap. 7. *doue dice che Memphi dà il sale di color rosso; Oxo dà il ruffo; Centoripe il purpureo, che intorno a Gela nella modesima Sicilia nasce il sale così risplendente, che a guisa di specchio riceue le imagini; e che nella Cappadocia nasce il sale di color croceo, rilucente, e di grande odore.*

Altre differenze nascono nel sale dalla mistione, per-

perioche o egli è semplice, o misto: de' semplici si è detto fin qui; se benè in questo cade ancor differenza dall'essere o nella sua naturalezza, o preparato; e questo diremo noi essere il sale abbruciato, il quale accioche habbia maggior virtù discussiua, col fuoco si prepara, rimanendo però semplice: e di questo fà mentione Paolo Egineta nel lib. 7. al cap. 3. *Del misto scriue* Plinio *(e puossi trà gli sali fattitij numerare)* nel lib. 31. al cap. 7. *altre volte da noi citato, le cui parole son queste. Si condisce il sale con l'aggiunta de gli odori; e serue per camangiare, o maniera di cibo che eccita l'appetito in ogni sorte di viuanda, talmente che se ne fà quella stima più grande, che far si suole di molti altri condimenti.*

Trà i sali della terra si ritroua anche quello, che da' medici, e nelle spetierie è detto Ammoniaco, il quale di Ammaniaco acquistò l'aggiunto da Gioue Ammone, il cui oracolo da gl' Antichi era creduto ritrouarsi nella Regione Cirenaica; e perche questa specie di sale non si porta a questi tempi, se non adulterato (come ben si vede) in vna massa conglutinata di corpi di diuersi colori, & al di fuori negra; non serue per condimento de' cibi, e particolarmente dell'insalata, al cui fine è indrizzato tutto il nostro discorso.

so; ma più tosto in uece d'assaporare generarebbe sapore ingrato, & ingratissimo odore; sì che in luogo di irritare anco l'appetito, moueria lo stomaco a nausea, & a vomito. Ond'è, che a questa età non si verifica il detto d'Aetio nel luogo già citato, doue asserisce, che de' sali che dalla terra si cauano, il migliore sia quello di Cappadocia, e l'Ammoniaco.

Per venire hoggimai al fine di questa materia, e toccar lo scopo, per cui ella si tratta; diremo che il sale più atto per condir l'insalata, sia solo il fattitio, e particolarmente quello, che da Plinio è chiamato, Volgare, sì perche di esso hauemo e copia, e comodità grande, sì anche perche è in vso commune appresso a tutti gli huomini; e fassi (come dice l'istesso) nelle saline con acqua dolce, e di mare, aiutato dalle pioggie, e sopra tutt'altro dal calor del sole grande, perche altrimenti non diuerria denso. Le qualità, e buone conditioni di questo sale, son queste, deue esser'egli soauemente salso, e non salsissimo, perche altrimenti saria souerchio caldo, e secco, arriuando quasi a' termini dell'amaro, e saria noioso, e dannoso insieme. Deue ancor esser bianco, per mostrar maggior parità, e che sia dalla terra più depurato; e per queste conditioni affermò l'istesso Plinio nel Tarentino ritrouarsi la perfet-

fet-

fettione: Se bene per conseruar le carni dalla putredine quello è più atto, che eccede nel salso, & è più duro; quale dice Plinio *essere il megarico, come al contrario ne' cibi l'Attico, e l'Euboico; perche essendo più humido, e men sodo, si liquefà facilmente, & hà minore Agrimonia.*

Galeno rappresenta a noi nel lib.4. delle facol. de' sempl. al cap.21. *due sorte di sale, quello cioè, che è duro, denso, e terreo, e quello che facilmente s'infrange, & è raro di sostanza: il primo dice esser men caldo, e di parti men sottili, perche è più terreo; il secondo più tenue, e più caldo; non si vede però qual'egli approui per l'uso cotidiano: ma io direi che per condir l'insalata il secondo fusse migliore, perche se ne fà poluere più sottile, e mescolato con gli altri succhi più presto diuien liquido; là doue il primo darebbe noia col farsi sentir trà denti; e trà la lingua & il palato. E se bene questo è più caldo, può nondimeno riceuer temperamento o dall'herbe fresche, che taluolta sono materia dell'insalata, o almeno dalla freddezza dell'aceto stesso. Aggiungo che il sale di color fosco per la mistione della terra, da cui riceue il colore, fà noiosa vista nell'insalata talmente, ch'ella genera più tosto nausea, che appetito di mangiare. Oltre che alla medesma nau-*

sea muoue colui che vede nel fondo del piatto, dopo l'essersi mangiata l'insalata, rimanere gli escrementi terrei del sale, come appunto per l'ordinario adiuiene nelle hosterie, e ne gli alberghi de' poueri contadini.

Il fine del sale nell'insalata giudico esser di trè maniere, e tutti vnitamente conuenire all'uso di lei. Il primo fine è l'irritar l'appetito del mangiare, e questo (oltre a quello che la sperienza ne approua) è affirmato da Plinio nel luogo tante volte citato, *dou'egli dice, che le pecore, gli armenti, & i giumenti, sono oltremodo dal sale sollecitati al pasco: onde nasce che abbondano più di latte, e fanno formaggio di miglior'odore. Il secondo fine è il nutrire (se ben quasi per accidente, & in menoma quantità) e questo per la ragione apportata da Aetio nel serm.* I. *dicendo, che si come quello ch'è esattamente dolce nutrisce, e quello ch'è esattamente amaro non nutrisce, così quello ch'è trà questi due mezzano, nutrisce per certo, ma meno del dolce; dunque il salso quanto meno dal dolce s'allontana, più, e quanto più all'amaro s'auuicina, nutrisce meno. L'ultimo fine è il condire, o assaporar l'herbe, di che si fà l'insalata, le quali o taluolta insipide sono, come la lattuca, e la boragine, & altre simili, o portano*

seco

seco qualche ingrato sapore, o sia di estrema amarezza, o d'altra maniera, che poi rimane dall'acutezza del sale ricoperto. Oltre che potemo dire il sale esser buono nell'insalata, come cosa molto amica all'huomo, come scriuendo del sapore amaro, e del salso Platone nel Timeo, disse con queste parole. Quelle materie, che hanno possanza di asterger le vene, che quasi nuncie de' sapori sono dalla lingua tirate al cuore, e che per tutta la lingua si diffondono tuttauolta che oltre modo ciò faranno, & insieme consumaranno qualche sostanza, talmente che ne resti colliquata (com'è la facoltà del nitro) tutte s'acquistano il nome di amare: ma se hanno possanza inferiore al nitro, e con maggior lenità astergono; senza l'aspro dell'amarezza; diconsi salse, e sono più amiche a noi.

Non ritrouo io che in luogo del sale succeda cosa alcuna ne' cibi, fuori che (per quanto Plinio ne dice nel lib. 24. al cap. 11.) *quello che da' Medici è chiamato Rhu, o Rhus, ouero Rhos, si come ancora latinamente, Russus, che altro non è, che quell'arboretto chiamato da gl'Arabi, e da' Spagnuoli, Sumach, o Sumagre. Scriue dunque* Plinio *che il Rhu, che Erythrosanco si dice, è vna pianta fruticosa, il cui seme hà facoltà d'astringere, e refrigerare insieme,*

e si sparge in vece del sale nelle viuande. Ma Teophrasto nel lib. 13. al cap. 6. *senza far veruna mentione del sale, dice che dal frutto del Rhu si esprime vn succo d'vna certa agrimonia grata, il quale per condimento de' cibi vien molto lodato, e per questa cagione è detto, il Rhu delle viuande. Et a me pare che* Dioscoride *trattando dell'istesso* nel lib. 1. al cap. 125. *solo per condimento delle viuande lo proponga, e non perche entri in luogo del sale, così dicendo, Il Rhu che si mette sopra le viuande, chiamato, Erythro, è vn seme d'vn arboscello detto, Coriario, e. c. E credo io, che'l Matthioli nel comento che fà sopra l'istesso* Dioscoride, *più dell'intentione dell'Autore si dilati, mentre dal medesmo testo par che voglia cauare, che vsassero gli Antichi il Rhu in cambio del sale per condimento de' loro cibi, e che per questo* Dioscoride *nel principio di quel capitolo lo chiami, Rhu che si mette in sù le viuande. Il Cornario anch'egli è d'opinione che gli Antichi se ne seruissero non per sale assolutamente, ma col sale nelle viuande, che solo per coloro preparauano, che si ritrouauano male affetti da' flussi, com'è il Celiaco, e il Dysenterico. ma siasi come si vuole, a noi basta hauer detto le buone cõditioni del nostro sale vsuale, che serue particolarmen-*

mente per assaporar l'insalata, di cui hauemo per là Dio mercè abbondanza tale, che non fà di mestieri d'andar cercando cosa veruna da porsi in suo luogo.

Perche si vsi di condir l'insalata d'Aceto, d'olio, e di sale. Cap. IX.

L'Ordinario condimento dell'insalata è l'Aceto, l'olio, & il sale, & è talmente ordinario, che il mangiarla senz'esso, non solo non fà conseguire a chi la mangia il suo fine, che è di destar l'appetito, ma (o la chiamo nel Latino, o nell'Italiano idioma) perde il proprio suo nome; perchè latinamente vien ella dall'aceto detta, Acetarium, e con vocabolo Italiano Insalata. Se bene alcuni ingegni eleuati, fingendosi vna nuoua voce, l'hanno chiamata, Herba Salolacetaria, volendo in vn stesso tempo esprimere, e la materia dell'insalata, e le particolari materie del condimento. Senza questo dunque perd'ella facilmente i nomi di qualsiuoglia lingua, e (quello che più importa) il fine perche si mangia; perche l'istesso condimento fà più che mediocre testimonianza del detto fine, hauendo le sue materie con l'acutezza, e proprietà loro, forza d'ir-

d'irritar la gola, si come con molte autorità di buoni scrittori è stato già determinato. E fu ritrouato il modo d'irritar la gola con la gola stessa, per più comodo, e men disagiato, contra quel detto di Socrate, che Tullio riporta nel lib. 5. delle Tusculane, ch'egli soleuà eccitar l'appetito con l'esercitio del caminare.

La ragione perche tanto da' Latini, quanto da' Toscani sia stata questa sorte di cibo denominata dalle materie del condimento, e non da quelle della stessa insalata, che per ordinario sogliono esser' herbe, & altre cose, che da noi appresso si diranno; a me par che sia, che douendo farsi conueneuole, e buona denominatione nelle cose, si facci (come da tutti si approua) da quello, che ò hà ragione di più nobile, ò di più possente nelle attioni: onde essendo il condimento di questo cibo tale, da esso e non da altro tragger la deue. E se della nobiltà dir volemo, non hà dubio veruno, che tutte trè le materie nobilissime sono, come si è apertamente veduto ne' capi particolari di esse: e perciò fu chiamato nobilissimo liquore l'aceto, anzi nobilissimo condimento de' cibi da Vgone Fridevalle Sampaolino. L'olio fu detto auanzarsi molto nella nobiltà per ragione della maestosa pianta dell'Oliua, da cui deriua, non meno che per l'inuen-

uentore di lui, che fù Aristeo Rè d'Arcadia figlio di Apolline, e di Cirene: Et il sale qual nobiltà non s'acquistò egli sempre col suo vso nelle cose Sacre?

Della possanza poi di tal condimento chi potrà mai dubitare considerando l'attitudine dell'aceto nel far resistenza, anzi in estinguere il fuoco molto più che l'acqua stessa? di preseruar dalla putredine quanto in esso s'immerge? di spezzare i sassi, come auuenne al tempo che Annibale per venire in Italia volle superare l'asprissimo passo dell'Alpe? e del torre la forza al veleno, come fece in colui, che morsicato dall'Aspide, con l'aceto che a caso portaua si liberò? il simile dir si deue dell'olio, gia che vnto al di fuori hà virtù di rendere i corpi leggieri, robusti, e caldi, come si vedde ne' soldati dell'istesso Annibale venẽdo a Trebia con l'esercito contra i Romani; che possiede facoltà contra i veleni; che può vccidere, e cauar fuora del corpo i vermi, e oprar' altro come si è detto di sopra. E finalmente del sale è stato a bastanza scritto nel proprio luogo; benche quando altra potenza non hauesse, non è poca quella ch'egli hà di conseruare i corpi morti nella integrità loro per lunghissimo tempo, garreggiando quasi con l'anima, conforme a quello che ne scrisse Plutarco: *e per tal possa meritò appo gli Antichi titolo di Diuino.*

Non

Non è dunque fuori di ragione il seruirsi di questo condimento, che per hora si diuide da noi in trè sole materie, delle qua'i due sono in tutto necessarie, l'aceto, e il sale per assaporar l'herbe, per irritare il palato, e con l'acetosità, e con la salsezza loro, perche l'insalata sortisca (come hauemo detto) nell'uno e nell'altro idioma i proprij nomi.

L'olio entra ancor'esso nel condimento ordinario dell'insalata, ma non per necessità: e ben vero che'l continouo vso l'hà introdotto per quasi necessario, tuttoche l'insalata senz'esso sia, e si nomini insalata. Non deue perciò tal'uso credersi essere stato introdutto a caso, ma sì bene a qualche fine, che m'imagino io che sia o il temperare col suo calore il freddo dell'aceto, e taluolta dell'herbe che fanno materia all'insalata, come la lattuca, la cicorea, l'endiuia, e simili; o l'oprar come antidoto contra qualche veleno dell'istesse herbe, che perche siano nate in luogo infetto, ouero tocche, e morsicate da qualche velenoso animale, ben souente offendono chi le mangia, cagionando all'improuiso vomiti, flussi di corpo, deliquij di animo, estorsioni di ventre, & altri simili accidenti; o pure perche col suo dolce, ouero con la sua quasi insipida oleosità, raffreni l'agrimonia, e l'acutezza del sapore dell'aceto, e del sale. E questo par che ac-

cennasse

cennasse l'eruditissimo nõ meno che dottissimo Francesco Vallesio nel suo volume della sacra Filosofia al cap.77.così *scriuendo, Il sale è molesto alla lingua, ma mescolato con materie vntuose, o insipide, rimuoue ogni molestia, & ogni fastidio, & aggiunge gratia. Ne credo che in tutto vano fuora il dire, che l'olio entri nel condimento dell'insalata in gratia del sale, perche s'egli è vero quello, che* Aristotele *dice nel lib.4. delle Meteor. e che la cotidiana sperienza approua, cioè che l'olio non habbia possanza di liquefare il sale, siasi o caldo, o freddo; chi dubita che possa quello ritenere per gran pezza con la sua lentezza la sostanza intera di questo, e con tale occasione più tempo, & occasione migliore habbia di irritar l'appetito accostandosi al palato, & alla lingua. E se vltimamente questa ragione disdiceuole non fusse, dir si potrebbe che l'olio a bella posta si mescoli con l'aceto, per esser di sostanza viscido alquanto, accioche con la sua viscosità s'accosti, e si mantenga nella lingua, nel palato, e nella gola l'acutezza dell'istesso aceto, che hà per base le parti tenui di esso, perche non resti d'irritar l'appetito almeno per buona parte del tempo, che si consuma nel mangiare. Ne credo io (per non lasciar addietro ancor questa consideratione) che sia fuora di ragione il*

M dire,

dire, che l'uso dell'olio non sia stato introdotto per condimento d'ogni sorte d'insalata, ne meno per qualsiuoglia maniera di corpo, che la mangi; perche alcune insalate far si sogliono, nelle quali l'olio sarebbe ingratissimo; come particolarmente sono quelle di carne fredda, & altre simili; non per ogni persona che la mangi, perche alcuni indirizzano l'insalata a fine di mangiar herbe assai, che essendo di poco nutrimento riempiono molto lo stomaco, e fanno vna satietà mascherata. E questo adiuiene, quando ritrouandosi vno ben nutrito sì, ma non senza buono appetito di mangiare, per non empirsi de' cibi sostantieuoli, satia la fame con l'herbe, & a simil sorte di persona appunto si deue il condimento dell'olio, il quale nella fame ancor canina vien molto lodato nella prima mensa da Galeno nel lib. 2. degli Aphor. al com. 21. *così scriuendo, E necessario che quando questi tali s'inducono al pranzo, si metta loro innanzi in prima il cibo grasso, e (per così dire) oleoso, e d'ogni altra sorte, che con olio sia apparecchiato; ma non se gli porga cosa austera, o acerba; poscia se gli dia vna sorte di quei vini da noi detti; & ancor che non habbiano acquistato sete, ordinaremo che beuano, perciòche con questa forma di viuere incontanente si mitiga la fame. Et il dot-*

tis-

rissimo mio maestro Alessandro Petronio nel lib. 3. che fà del modo di conseruar la sanità al c. 1. scriue anch'egli queste parole, che fanno molto al nostro proposito, L'herbe che hà il popolo per consuetudine di mangiare, quasi tutte con prestezza passano, fanno che l'huomo non si satij souerchio, & a quelli che sono assuefatti a mangiarle, eccitano l'appetito. Riempiendo con la loro copia lo stomaco, oprano che non resti da graue satietà offeso, mentre non si ha bisogno d'vtile nutrimento. Di quà nasce che quelli che digiunano, e quelli che fanno vn largo pranzo, douendo poi cenare, se appetiscono assai, per non caricarsi molto, mangiano nella prima mensa l'insalata. Prende ancor vigore questa opinione dalle Parole di Plinio nel lib. 21. al cap. 4. che son queste, Gli horti erano in quei tempi in molta gratia, perche non faceua di mestieri il fuoco, & auanzarsi le legna, come che producessero cose spedite, e quasi sempre da se stesse apparecchiate: Onde auuenne che l'insalate fussero dette quelle, che ammetteuano facile cottura, che non aggrauauano col cibo il senso, e che non accendeuano appetenza di pane. E credo io che secondo questo fine dell'insalata (ne sia questo detto in tutto per ischerzo) fusse dato luogo a quel prouerbio, vna buona insa-

lata è principio d'vna cattiua cena: conforme al qual sentimento le due voci, buono, e cattiuo, non di qualità, ma di quantità significanti sono, come anche dir si suole per vna gran beuanda, vna buona beuenda; talmente che non per prouerbio, ma per precetto medico dir douiamo in questa maniera, Mangisi buona copia d'insalata, dou'è di bisogno di leggiera cena.

Della quantità di questo condimento non si può dar norma, e regola particolare, se non in vn certo modo confusamente, e per via di generalità; e la difficoltà nasce sì dalla varietà de' temperamenti delle materie del condimento, sì anco da quelle dell'insalata; oltre che non poca ne nasce da' fini del suo vso diuersi, che sono o di mangiarla per nutrirsene, o per medicamento, o per irritamento di Gola, o per non hauersi a nutrir souerchio. Può ben ciascuno secondo il proprio giuditio seruirsi di quella quantità, che tanto alla quantità, quanto alla qualità de gli ingredienti giudicherà douersi; il che meno difficilmente senza dubbio conseguirà ritenendo a memoria tutto ciò che hauemo fin'hora detto, dell'aceto, dell'olio e del sale, & osseruando quanto diremo appresso delle particolari materie dell'insalata.

Di

D'alcune altre materie, che fuori delle già scritte seruono per condimento dell'insalata, e particolarmente del Garo. Cap. X.

Il Garo vna sorte di salsume, che a guisa dell'insalata irrita in vno stesso tempo l'appetito del mangiare, e del bere. Fù questo liquore da gli Antichi vsato, e forse nella prima mensa, o in luogo dell'insalata, o per condimento d'essa.

Fà mentione del Garo Martiale *più d'vna volta, e particolarmente* nel lib. 13. all'Epigr. 97. *doue dice.*

Del pesce scombro il primo sangue prendi
Mentr'egli spira ancor, che raro dono
Dato ti fia di pretioso garo.

E nel lib. 6. all'Epigr. 93.

L'anfora intatta del corrotto garo.

Per aggiustatamente sapere qual cosa fusse appo gli Antichi il Garo, è necessario riportar quì le parole di Plinio scritte nel lib. 31. al cap. 7. e 8. *e quello che per dichiaratione del luogo di Plinio scriue* Mattheo Radero discorrendo sopra l'epigr.

pig. 97. del lib. 13 di sopra citato. Plinio dunque così dice, *Trouasi ancora a' nostri tempi vna sorte di esquisito liquore, il quale hanno chiamato Garo, che altro non è che marciosi intestini di pesci macerati col sale, che altrimenti fora stato necessario gettar via. E questo liquore ne' tempi andati si faceua di quel pesce, che i Greci chiamarono, Garon, In questa età gratissimo si fà del pesce scombro in Cartagine di Spartaria, e chiamasi Garo de' Compagni, di valore di mille nummi per la misura quasi di due congij. Ne altro liquor di questo (fuori de gli vnguenti) incominciò ad essere di maggior prezzo ancor trà nobili. Questo è quanto ne scriue Plinio.*

Mattheo Radero dice nel citato luogo, *che molte cose impariamo delle parole di questo autore; primieramente, donde venghi vn tal liquore, e di qual sorte di pesce si faccia, e poi in che stima egli fusse, cioè che fusse il suo prezzo di venticinque Filippici per sei misure delle nostre. Appresso, perche sia detto Garo de' compagni. Il Garo non vien dal Friuli, come falsamente crede* Domitio; *percioche iui si fà il Garo, non dallo scombro, ma dal pesce lupo. Ma credasi che de' Compagni vuol dire de' Spagnuoli, cioè de' Cartaginesi di Spartaria:*

ria: attesoche nella Spagna Terraconese è vna nuoua Cartagine, città maritima de' Contestani, la quale Appiano, Plinio, & Antonino *chiamano Cartagine Spartaria, descritta con molta diligenza da* Polibio nel lib. 10.

Che fussero i Spagnuoli compagni de' Romani, è manifesto a tutti, e questi dal Garo acquistaron nome, come asserisce Plinio. *A ragione dunque il Poeta chiamò di sopra il Garo, Esperio liquore, attesoche la Spagna è verso l'Occidente, e gran copia di scombri prendono nel mar' Oceano. La Mauritania, la Betica, e la Carteia. qui finisce il Radero.*

Il nostro Galeno scriue ancor' egli del Garo queste parole nel lib. 3. della compos. de' medic. sec. *i luoghi. Vale questa compositione chiamata, Ispanica, al fetore, & alle vlcere che serpeggiando van pascendo la carne, cioè piglisi di Garo nero chiamato da' Romani, Garo de' Compagni, vn sestario, d'aceto scillino vn'altro sestario, e di mele attico mezzo sestario: mettansi a cuocere insieme al fuoco finche arriuino a moderata spessezza, e serbinsi in vaso di vetro.*

Raccolgasi dalla scrittura di Galeno *essere il Garo di diuersi colori, mentr'egli nomina particolarmente il nero: e questo forse, o per la diuersità*

delle

delle materie, o de' preparamenti.

Dichiamo anche il Garo esser diuerso non solo ne' colori, ma altre sì ne' sapori, come nell'istesso Galeno *si legge del Garo acido cotto col corno del ceruo per sedare il dolor de' denti* nel lib. 5. della compos. de' medic. sec. *i luoghi, e del Garo dolce* nel lib. 1. delle facol. de gli alim. al cap. 1. *doue ne condisce le bietole per muouere il ventre, essendosi di ciò innante a lui seruito* Heraclide Tarentino.

Vsauasi (credo io) anche il Garo non solo nella prima mensa per irritar la gola in vece dell'insalata, ma per condimento delle viuande, & in particolare della carne, mescolandoui insieme olio, vino, mele, aceto, & aromati di Siria, come scriue Plutarco nel lib. dell'uso della carne al serm. 1.

De gli intestini di più maniere di pesci si legge che vsassero gli Antichi di fare il Garo, ma particolarmente del pesce da' Greci chiamato, Garon, come Isidoro *scriue nel lib.* 10. *e dallo scombro, che hà il nome anco di Lucertola Sapetana, e Macarello in lingua Germanica; & era questi non meno pretioso di quello, ma più antico fù il Garo dello scombro: & auuenne poi che l'istesso che dello scombro si faceua, ritenne il nome di Garo, si come vltimamente*

mente

mente quello che si è fatto di altre infinite maniere di pesci, Garo vien detto. Questo istesso dice Iunio nel lib.6.con queste parole, Il Garo che fù tanto stimato nel secolo antico, è cosa chiara che altro non era, che il sangue putrefatto de gli intestini de' pesci, e particolarmente de' Scombri, quali in questa età son detti macarelli. E più sotto. Quel ch'era più lodato, e di gran prezzo, era il Garo detto de' Compagni, e quest'era al Garo titolo di Grandezza.

Cassio Dionisio Vticense nel cap. 45. del lib. 20. *dell'Agricoltura scuopre diuersi modi di fare il Garo da diuerse specie di pesci; & così ne scriue. Il Garo detto Liculmen si fà in questo modo. Gettansi gli intestini de' pesci in vn vaso, e si salano. Similmente si salano i pesci piccolini, e massime quelli che si chiamano Atherine, i Mulli piccioli, le Menule, i Lycostomi, e finalmente ogni sorte di pesce, che sia piccolo, e si seccano al Sole, riuoltandosi spesso: e poscia che per la forza del caldo saranno diuenuti secchi, se ne caua il Garo in questa maniera. Mettesi vna sporta lunga nel vaso pieno di questi pesciolini, dal quale influisce il Garo nella sporta; & il liquore che da' pertuggi della sporta si stilla, è il Garo detto Liculmen, sì*

rome gli escrementi che rimangono, son detti Alep. In Bitinia così si prepara il Garo: piglianfi i pesci detti mane, che sono i migliori, se si possono hauere, o siano piccoli, o grandi: altrimenti diasi di mano a' Lichrostromi, alle Lacerte, a i scombri, o alle Alece delle più grandi: gettansi tutti dentro vn'arca da far pane, doue si suol cerner la farina, e conforme che stanno i pesci mescolandosi insieme, si gettano loro sopra due sestarij di sale alla misura Italiana, sì che siano contemperati di sale, e lascianfi stare vna notte. Mettonsi poscia in vn vaso di terra coperto al Sole, per lo spatio di due, o tre mesi; & agitati con vn bastone di quando in quando, si tolgono dal Sole, e si serbano coperti. Alcuni vi gettano dentro del vin vecchio, cioè due sestarij per ciascun modio di pesci. Se vorrai seruirti poi subito del Garo, cioè cuocendolo senza esporlo al Sole, così farai. Prendi la muria stillata, e colata, fattone proua con vn vuouo, il quale se non vi nuota, ma se ne scende al fondo, non hauerà sale bastenole; Quindi immersoui il pesce dentro vn nuouo vaso di terra, e aggiuntoui dell'origano, si esponga a sufficiente fuoco, finche sia cotto, cioè finche cominci a poco a poco ad essere assorbita. Alcuni altri v'aggiungono la sapa. Vltimamente raffred-

dato

dato più d'vna volta si cola, finche sia ben purificato; che coperto il viso così lo ritrouerai. Più eccellente è il Garo chiamato Aemation, che si fà in questo modo. Prendensi insieme col sangue, e con le branche gl'intestini del pesce Tonno, mettonsi dentro vn vaso, e si salano sufficientemente; dopoi due mesi forerai il vaso, e ne cauerai il Garo detto Aemation. fin quì Cass. Dionisio Vticense.

Euui opinione che altro non fusse il Garo de gli Antichi, che quello che noi hauemo in questa età, e che chiamano col nome di Cauiale, il quale è cosa manifesta che si fà d'intestini, e d'voua di pesci macerati nel sale, e battute, e che di esso si troua il meno, e il più purgato, come sensatamente si vede in alcuni che mescolate si portano l'istesse tuniche de gl'intestini, che malageuolmente si possono col coltello spartire. Dà forza a questa opinione l'autore del Vocabolario della Crusca; il quale nella dichiaratione della parola, Salsume, così scriue, *Trà i salsumi sono le Bottarghe, & il Cauiale, fatti amendui di vuoua di pesci. Il Cauiale si dice in Latino, Garum. Afficura questa opinione* Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 77. *per detto d'altri però, di-*

cendo, Trouasi anco quello, che Cauiaro è nomato, che si fà in Ponto delle vuoua de' Storioni, come dicono: Ma vn certo Scrittore stretto dalla simiglianza del nome, và immaginandosi, che questo sia il Garo, che è men grato della Bottarga, e più salso. Hora s'egli sia il Caviale di questi tempi il vero Garo de gli Antichi, o se'l Garo era liquido, si come il Cauiale d'hoggi è corpo massiccio, io non voglio quì determinare per non fare scrittura souerchio lungha, à me basta che sia o l'uno, o l'altro; ambedue possono per insalata seruire, o almeno per condimento di essa.

E' il Garo di facoltà assai caldo, e secco, e di quà nasce che molti l'applicano alle vlcere putride, e l'infondono per via di seruitiali a' dissenterici, & a gl'Ischiadici, come afferma Galeno nel lib. 1. delle facol. de' sempl. al fine, *hauendo anche lasciato scritto* nel lib. 3. delle facol. de gli alim. al cap. 2. *che quelle cose, che hanno con loro mescolata quantità di vino, e di Garo, diseccano molto più che quelle, che non l'hanno.*

Vsauasi alcuna volta il Garo per condimento ancora de' frutti, e particolarmente de' fichi, per quanto Galeno ne scriue nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 8. *con queste parole, nel medesimo*

modo

modo dunque si nutriscono de' fichi preparati con poluere di sale, con aceto, e con Garo, hauendo sperimento essere vtili: e l'istesso testificò nel lib. 1. delle facol. de gli alim. al cap. 25. *doue narrando l'historia d'vn giouane professor di medicina, così scriue, Toccò alcuna volta le oliue di Menfi, foglia, e pochi frutti, ma di quelli, che si mangiano senza cuocerli. E più sotto. Mangiaua in oltre questi frutti col Garo, infondendoui alcuna volta olio solo, alcuna vino, & alcun'altra aceto, e sale.*

Possiede il Garo, oltre à quello che si è detto, possanza di muouere il ventre, & è così scritto da Galeno nel lib. 2. delle facol. de' sempl. al cap. 22. *Et ancorche* da Galeno *non ne sia apportata ragione, può nondimeno dirsi ciò auuenire o per lo stimolo della sua agrimonia, ouero perche forse gli intestini, o vuoua, di che è fatto, ritengono ancora qualche vestigio delle facoltà di muouere, che prima possedeuano. E vedesi chiaramente gl'intestini di alcuni pesci hauer valor grande di muouere il ventre, come fanno in questi nostri paesi l'vuoua de' barbi, che con violenza grande muouono di sotto, e di sopra.*

Hora per ritornare a noi douemo credere, che il Garo seruisse nella prima mensa, ò in luogo d'insala-

salata, o vicino a quella, o forse anco insieme; percioche se per irritar l'appetito si mangiaua; qual cosa poteua meglio di lui farlo, se con l'acutezza sua pungeua la gola a guisa di tutti gli altri già detti condimenti? E m'imagino io, che questo appunto volesse dir Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 11. *con queste parole, A me par che non in tutto siano gli huomini ignoranti circa l'ordine che osseruano ne' cibi che mangiano, atteso che si vedono osseruarlo in molti, perche pigliano prima le radici, le oliue, & il fen Greco col Garo, & appresso a queste cose la malua, le bietole, & altri herbaggi di simil sorte, condite con olio, e Garo. Che'l fen Greco poi passasse appo gli Antichi per vso di cibo, e nella prima mensa insieme con le radici, ne fà chiara testimonianza ancor* Galeno nel lib. 2. delle facol. degli Alim. al cap. 22. *di sopra citato; et haueua già detto* nel lib. 1. al cap. 24. *hauerli alcuni vsato di mangiare in herba, cioè prima che producesse il seme, intinto nell'aceto, e nel Garo; aggiuntoui anco da alcuni altri l'olio; che per altro, a mio giuditio, non serue, che per insalata, entrando nel condimento in luogo del sale il Garo.*

Se questo dunque che noi chiamiamo Caviale è il Garo de gli Antichi, non hà verun dubbio, ch'egli e

per

per cibo, e per insalata si mangia, hauendo facoltà di prouocar l'appetito con la sua salsezza; & vsasi di mangiarlo nella prima mensa ò semplice, e sottilmente disteso in vna fetta di pan bruscato, ò condito con olio, e succo di narancio: ò pur cotto; ma in due maniere, disteso dico su'l pane, e mostrato al fuoco, ouero fatto in pezzi, e tanto bollito nell'acqua in vna padella, che toltane via tutta la schiuma tutta l'acqua resti quasi dal fuoco consumata, quando il Cauiale sarà diuenuto bianco, & in buona parte dissalato, e fatto alquanto duretto, che condito poi con succo di narancio, & olio si fà gratissimo al gusto.

Mi resta solo a dire che Strabone scriue ancor'egli nel lib. 3. *del Garo queste parole, Appresso ne viene l'Isola di Hercole verso Cartagine, e dalla moltitudine de' pesci Scombri, che vi si prendono, è detta Scombroaria, de' quali Scombri si fà il Garo, che è ottima sorte di salsume.*

Della

Della Sapa, ouero Mosto cotto. Cap. XI.

LA sapa è condimento ancor'essa di alcune insalate, come a suo luogo vedremo, trattando delle materie, che la richieggono; e perche non habbiamo a noiare all'hora con la lunghezza della scrittura, e cagionar confusione, è bene scriuer quì che cosa ella sia, quanti nomi li siano stati da gli Autori imposti, di qual materia, come, & in che tempo si faccia, e le sue facoltà.

La sapa dunque altro non è, per quanto dicono i buoni scrittori, e la consuetudine conferma, che il mosto dell'uue cotto al fuoco, o fino alla metà, o fino alla terza parte della misura di quello; così scriue Plinio nel lib. 23. al cap. 2. e nel lib. 14. al cap. 9. *e così afferma* Galeno nel lib. 3. della compos. de' medic. sec. i generi al cap. 3. & in molti altri luoghi. *Et hà questo liquore molti altri nomi impostili da' Greci, e da Latini autori. Da' Greci è detta la sapa, Sireon, & Hepsema, e da Latini sapa, e Defrutum; sapa quasi di sapore gratissima; Defrutum dalla parole, Deferueo Latina, quasi che dopo lunga cottura habbia cessato di bollire.*

La

La materia della sapa è il mosto, e del mosto sono le vue; e quali debbiano essere queste, e quello per farla perfetta, è insegnato esquisitamente da Galeno nel lib. 3. della comp. de' medic. sec. i generi al cap. 3. *con queste parole, è detto da tutti appresso di noi in questi tempi, Siraon, quello che si fà del mosto cotto, qual si prepara non dell'vue acerbe, ma dolcissime; ne perciò fare si prende quello che è il primo ad vscirne, ma sì ben l'vltimo. Il mosto dunque di tal qualità, deue cuocersi fino alla metà, ma se non tanto, cuocasi per terzo.* E nel lib. 1. de gli Antidoti al cap. 2. affermò l'istesso *con queste parole, paragonando di più la sapa col mele, Tutta volta che'l mosto spremuto dalle vue dolci sarà cotto fino alla metà, o pure alla terza parte, ancorche nella dolcezza non ceda al mele; è nulla di meno di valore ottuso come l'acqua, e non morde il senso. Il mele non è di questa maniera, ma sostiene agrimonia tale con la sua dolcezza, che quello è stimato perfettissimo, che hà in se queste due qualità.*

Non è quì da lasciare addietro vn' auuertimento, che mentre dicono gli Autori il mosto per farne la sapa douersi cuocere fino al terzo, si debbia intendere, finche restandò la terza parte della

O misu-

misura l'altre due siano dal fuoco consumate, e non più, perche ne seguirebbe quello, che ne scriue Galeno nel comment. 3. che fà nel lib. del vitto de gli acuti d'Ipocrate al comm. 2. ch'è questo, *Così per certo il mosto, quanto più si cuoce, tanto diuiene di sostanza più grosso, più nero, e più dolce: benche cuocendosi souerchio diuenta amaro, come fà ancora il mele, il quale, se ben'egli è dolcissimo, nondimeno per souerchia cottura diuenta amaro. Quanto dunque alla sostanza, deuo la sapa esser grossa, e quanto al sapore dolce, ma talmente che per cuocerla molto non entri ne' termini dell'amaro; ma superi e la sottigliezza della sostanza, & il sapore dolce ordinario del vino: dico del vin dolce, perche così l'intende* Galeno nel lib. del vitto attenuante al cap. 1. *doue scriue che quanto a quello che appartiene a' vini, quelli che sono assai dolci, generano tutti sangue grosso, percioche sono negri di colore, e di sostanza grossi: ma più di questi è il Sireon, cioè la sapa, la quale altro non è, che il mosto assai cotto. Benche questo è apertamente dichiarato da* Plinio nel lib. 23. al cap. 2. *doue dicendo la sapa essere vn liquore vicino al vino, e del vino bianco farsi la migliore, scriue ch'ella si fà tale cuocendosi il mosto finche rimanghi solo la terza parte.*

Mostra.

Mostra a noi il tempo opportuno per far la sapa Plinio nel lib. 14. al cap. 21. *con queste parole, ordinano che i defruti, e le sape si cuocano all'hora che'l cielo non hà Luna, cioè nel coito della Luna, e non in altro giorno; oltre à questo, che si cuotano in vasi di piombo, e non di rame, aggiuntoui à bollir le noci, come materia che tira a se tutto il fumo. Quanto alla regione poi, soggiunge* Plinio, *in Campagnia farsi la sapa nobilissima, e quella esser la migliore, che si espone all'aria, battuta dal Sole, dalla Luna, dalle pioggie, e dà venti.*

Deue la sapa esser talmente dolce, ch'ella non habbia odore di vino, & all'hora sarà tale, quando per giusta cottura hauerà acquistato la sua grossezza: e quindi è, c'haueua ancor detto Plinio nel medesmo citato luogo, *che il vin dolce, come più grosso, sia meno odorato, & il più tenue più odorato: e per la giusta cottura chiamò la sapa opra dell'ingegno, e non della natura, essendo stato per forza d'ingegno ritrouato il termine della terza parte nel cuocerla; anzi soggiunse, che il mosto cotto fino a questo termine, si chiami di nome di sapa, ma se fino alla metà, sia detto Defrut talmente che con la sostanza, e con la dolcezza sua può facilmente adulterare il mele.*

Delle facoltà della sapa, la prima dichiamo essere di nutrire, onde disse Dioscoride nel lib. 4. al cap. 7. *che s'ella è fatta di vino, e d'vua negra, è più grossa, e nutrisce molto i corpi; quanto al resto ella è di qualità calda, & humida, e trahe la virtù di riscaldare dal vino, essendo (come dicono) di materia vinosa, e perche nutrisce, humetta ancora. Ch'ella sia di sostanza grossa, e che nutrisca, fù con queste parole detto ancora da* Isach nel lib. delle particolari diete al cap. vlt. *La sapa è di sostanza assai grossa, e dura, e s'ella si digerisce, dà molto nutrimento. Conuiensi à quelli che patiscono nel petto, ne' polmoni, e che hanno i reni, e la vessica vlcerati; perciocheè mondifica, e consolida.*

Fà raccolta di tutte le sue virtù Alessandro Petronio nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 10. *doue, dopò il detto di sopra ch'egli prese da* Ipocrate ne' libri della dieta *scriue ch'ella muoue qualche poco, perche è dolce, & asterge, e per la medesma ragione non ferma il ventre; e segue appresso, che alcuni hàn creduto che per esser negra sia anche astringente, si come muouente la bianca: Ma quantunque l'vna, e l'altra sia mosto cotto, e quasi brugiato dal fuoco perche nondimeno è dolce, e non porta seco facoltà*

veru-

veruna astringente, o sia bianca, o sia negra non fermerà mai il ventre; percioche non inaridisce tanto al fuoco, che suggendo l'humido da gli altri membri, e consumandolo stringa. Segue di scriuere nel medesmo luogho e le vtilità; & i nocumenti di lei, dicendo ch'ella è di sostanza grossa, che enfia, ch'è nociua allo stomaco, e perche riempie i meati, non esser marauiglia se hà detto Dioscoride, *essere stittica, giouare alla vessica, & alle reni, mentre son corrosi, & vlcerati; & esser'vtile contra tutti i veleni, che vlcerando possono far morire; perloche, si beue con olio, e si rende fuora col vomito: e mescolata con materie, che siano di sostanza tenui, e particolarmente agre, si come non poco diletta al gusto, così tempra la sottigliezza della sostanza, e affrena la gagliardia dell'agrimonia.*

Hà vltimamente la sapa virtù di astergere apparo di molti altri liquori, come Galeno asserisce nel lib. 7. della compos. de' medic. sec. i luoghi al cap. 1. *doue dice all'astersione esser atti i vini molli, & il passo di Candia, & il Tereo, & il Scibelite; & appo questi non sapere, perche si lasci addietro quello, che da' Greci nell'Asia è detto, Hepsema, e da' Latini sapa.*

Hora lasciando da parte tutte l'altre qualità della

della sapa, dico ch'ella è attissimo condimento, non solo delle viuande, ma d'alcuna sorte d'insalate, e de' quali se sia, si dirà ne' proprij luoghi. Diedele accommodatamente nome di condimento il già detto Petronio nel lib. 2. del modo di consi.la san. al cap. 21. *con queste parole, L'aceto, & il Defruto, che chiamamo sapa, ancorche non si beuano, e che non siano veramente vino, ma condimenti; possono nondimeno ascriuersi al numero de' vini, perche l'aceto del vino, e la sapa si fà del mosto. Anzi* Plinio nel lib. 23. al cap. 2. *accenna con quest'altre parole, ch'ella sia buona di condire i bulbi, se bene come medicamento, E' vtile la sapa contra il veleno delle cantarelle, delle Bupreste, del Pithyocampo, della Salamandra, e d'altri animali che mordendo auuelenano: e beuuta con i bulbi trahe fuora i parti morti, e le seconde rimaste. E Fabiano scriue conuertirsi in veleno a quelli, che digiuni dopo i bagni la beuono. Ma che i bulbi seruano per insalata, e che riceuano per buon condimento la sapa, si dirà trattandosi di essi bulbi, come materia d'insalata.*

Afferma ancora che serua per condimento la sapa vn' Antonio Garzia nel suo libro, *che hà titolo di florida corona, ma insegnando molte imperfettio-*

fettioni di quella, così scriue nel cap. 119. *La sapa non perche sia colorata, ma perche sa dolce, e di sostanza grossa, è oppilatiua, e grandemente sospetta a quelli, che temono le oppilationi: onde sicurissima cosa sarà o il lasciarla in tutto, o seruirsene per condimento in poca quantità, per non incorrere ne' danni, che dalla sua grossezza possono auuenire.*

Del Pepe. Cap. XII.

TRà gli aromati, che condiscono i cibi, nobilissimo, & assai frequente è il pepe, il quale entra quasi nell'apparecchio di tutte le viuande: e perche condisce gratiosamente ancora molte insalate, mi è parso trattar di esso, riportar quello che da' Scrittori se ne dice, & vltimamente cauarne quanto fa al nostro proposito.

Scrisse del pepe Dioscoride nel lib. 2. al cap. 148. *queste parole. Il pepe nero per esser più maturo è più odorato, più soaue, più grato al gusto, e più vtile ne' condimenti, che non è il bianco, il quale essendo raccolto acerbo, hà di tutte queste cose manco de gli altri. L'eletto è il grauissimo, il pieno, il nero, non troppo crespo, fresco, e non semboloso. E noi:*

noi dal dire di Dioscoride *cauamo due esser le spe-cie del pepe bianco, e nero, se ben suppone che tutti sian frutti d'vna pianta; il nero essere il migliore; e le buone conditioni di esso; e (quello che fà per noi) seruir per condimento de' cibi.*

Dell'istesso così lasciò scritto Galeno nel lib. 14. del modo di conser. la san. al cap. 6. *il pepe nero esser non deue tenue, rugoso, e di grossa scorza, ma per esser di granelli grandi, & assai pieno, sia ponderoso. così del bianco sia quello eletto per buono, che è grande, & assai pieno. E tanto fà stima* Galeno del peso nel pepe, che nel medesimo libro al cap. 7. *confermò l'istesso dicendo, sia il pepe di gran peso.*

Quanto all'essere il pepe rugoso, se ne porta sempre il titolo, perche ordinariamente così si vede nella corteccia, e non liscio: onde scrisse nella satira 1. il Poeta Persio, *il Rugoso pepe.*

Ne trattò ancora Galeno nel lib. 8. delle facol. de' sempl. *con queste parole, il pepe bianco è come immaturo, più agro del negro, perche questo è quasi bruciato, e secco assai; ma l'vno, e l'altro riscalda, e secca valentemente.*

Non mancò ancor'egli Plinio di farne mentione nel lib. 12. al cap. 7. *così scriuendone, le pian-*

te

te che per tutto producono il pepe, son simili a' nostri Iuniperi, benche alcuni han detto quello esser solo in parte del Caucaso opposta al Sole. Differiscono nel seme dal Iunipero per le piccole silique, che sono simili a quelle, che vediamo ne' fagiuoli. Queste colte prima che si aprano, e secche al Sole, fanno il pepe che si dice, Lungo: ma aprendosi appoco appoco per la maturità mostrano il pepe bianco, il quale secco vltimamente al Sole, si fà di color nero, e rugoso. Ma riceuono ancor'esse queste silique ingiuria; percioche per l'intemperie dell'aere s'incarbonano, sì che i semi si restano vacui, quali poi chiamano gli Indiani in lingua loro, Brechmasin, che vuol dire Aborto. Questi frà tutti i pepi è il più aspro, leggierissimo, e pallido. Il nero è più grato, e più dell'vno, e dell'altro ameno il bianco.

Scrissene ancor Pietro Andrea Matthioli ne' Commentari sopra Dioscoride. *queste parole, Il pepe vero, che ci si porta di ritondi granelli, nasce da alcune debili viticelle simili alla Clematide, che noi chiamamo Vitalba, le quali si arrampano in sù gli alberi, che gli sono più vicini: le cui foglie dicono esser simili a quelle del nostro cedro: delle quali piante nasce il pepe tondo in grappoletti*

ſimili à quelli della lambruſca, ma più pieni di granelli; e lo colgono, eſſendo maturo, il meſe d'Ottobre, e ſeccanlo ſotto a caldiſſimo Sole, ſpargendolo ſopra alcune ſtoie fatte di palma, finche diuenti nero, e creſpo; il che ſuol farſi il più delle volte in trè giorni.

Queſto diligentiſſimo autore, ſe bene par che tocchi in alcune coſe la verità dell'iſtoria del pepe, non però dichiara apertamente ſe'l bianco ſia tutt'uno col nero, o ſe di piante diuerſe: e però è neceſſario rimetterſi, come ancor egli fà, a gli ſcrittori Portogheſi, che poſſono, e per la minor lontananza, e per la frequenza, e comodità delle nauigationi, ſaperne verità più chiara. Quindi è, che mi ſon meſſo a riportarne quì quanto ne ſcriue Don Garzia dall'Horto al cap. 2. del lib. 1. dell'Iſtorie da lui fatte de gli aromati ſemplici dell'Indie, che è queſto, *La maggior parte del pepe ſi troua in Malauar, per tutti quei luoghi maritimi del Promontorio Comarin, per inſino a Cananor. Naſce etiandio ne' luoghi maritimi di Malaca, ma non così buono, come'l già detto, per eſſer la maggior parte vuoto, ſuanito, e mal pieno. Naſce parimente in quell'Iſole vicine a Taua, & in Sconda, & in Guda, & in molti altri luoghi: ma queſto ſi por-*

si porta tutto nella China: gran parte ancora se ne consuma nel medesimo luogo, eccetto quello che si porta al Perci, e Martabana. La maggior parte di quello che si raccoglie in Malauar, serue all'uso de' paesani, tutto che'l paese non sia molto grande, se ne consuma ancora qualche particella da quelli, che habitano nelle minere: ma parte di questo si porta dentro di due cuoi di boui in Balagate; e gran quãtità (auuenga che sia proibito per bando Regio) si furà da' paesani, & è portato da' Mauritani per lo mare Eritreo. Questi tutti son luoghi, doue nasce il pepe, benche se ne ritroua ancora sopra Cananor da quella banda, che mira verso Settentrione: ma è in così poca quantità, che a pena basta, a' paesani; anzi hanno di bisogno che altri la porti loro: Questa pianta non fa bene ne' luoghi deserti, e mediterranei. E dopo alcune cose, che scriue il Garzia *de' nomi del paese, Soggiunge, Piantasi la pianta del pepe alle radici d'vn altro arbore (io l'hò per lo più veduta piantare appresso l'arbore del fausel, e della palma) e suole abbracciandolo intorno, ascendere fino alla cima con poche foglie, simili a quelle del Granaco, ma più piccole, e nella punta acute, & al gusto alquanto calde, del sapore della foglia del Betre, o Betle che vogliate dire. Hà il*

frutto attaccato a racemo a racemo come l'vua, ma i racemi del pepe sono più piccoli, e così ancora i granelli, i quali son sempre verdi, finche si secchino, e siano perfettamente maturi; il che suo l'essere circa la metà di Gennaio. La radice è piccola, e non è come quella del Costo, si come disse Dioscoride nel lib. 2. al cap. 150. *imperoche il Costo non è radice, ma legno. Frà quella pianta, che fà il pepe nero, & il bianco è sì poca differenza, che da nessuno, eccetto che da Paesani, si può conoscere, non altrimenti che la vite, che fà l'vua nera, da quella che la fà bianca, la quale non si può ben discernere, se non quando sostiene l'vua. Ma quella che fà il pepe lungo è pianta molto diuersa, e hà questa pianta con quella del pepe l'istessa similitudine, che si habbia la faua con l'ouo. Benche oltre a ciò il pepe lungo nasce in Bengala, regione discosta cinquanta leghe da Malauar, doue nasce il pepe bianco, & il nero. E dopo alcune cose scritte del Costo, e del prezzo del pepe in quelle regioni soggiunge* il Garzia. *Le piante del pepe bianco son poche, e non ve ne sono, se non in certi luoghi di Malauar, e di Malacia.*

*Hora dall'*Historia di D. Garzia dell'horto, *si hà miglior contezza del pepe, perciocbe in essa impariamo quali siano i paesi, che lo producono, quali*

li ne producano assai, e quali il migliore; come si pianti il pepe, e come sia la sua pianta, in che tempo dell'anno sia maturo, e si colga; che diuersa sia da quella del nero la pianta del pepe bianco; e le differenze, che sono tra la pianta del pepe longo, e del tondo. Notisi anco, che s'egli è vero, che'l pepe nero sia naturalmente prodotto di tal colore da pianta particolare, come il Garzia *scriue, non sarà vero quello, che alcuni altri scriuono, che il pepe diuenti nero per forza del fuoco, che s'accende interno alle piante al tempo che si raccoglie per discacciarne i serpenti, che in gran copia vi sono.*

Carlo Clusio nell'annotatione che' fa sopra'l Capitolo del pepe di D. Garzia dell'horto, *scriue che oltre alle dette sorti di pepe se ne soleua portare vna in Anuersa, che in lingua Portoghese si dice, Pimento del Rabo, cioè il pepe della coda: ma temendo il Rè di Portogallo, che portandosi questo non auuilisse il vero pepe, ordinò che non ci si douesse più portare. Era questo quasi simile alle Cubebe, con vn picciuolo molto piccolo, ritondo, pieno, & alquãto rugoso, che nereggiaua, essendo della stessa agrimonia del pepe, & ancora così aromatico. E sì come (dice di più) hauemo saputo noi da coloro, che ne haueuano hauuto i racemi, era fatto in racemi:*

mi: e questo crederono alcuni, che fusse l'Amomo.

Noi dunque per cauar da questi Autori quanto fà per nostro vso in materia del pepe, dichiamo, che di tutti i pepi il migliore, & il più vsuale per condire sia il ritondo, il quale affermano tutti gli Scrittori esser caldo nel terzo grado (lasciamo credere a' Medici Indiani, & insieme con essi à molti altri, che il pepe sia freddo, & altri aromati ancora;) sì che Galeno *scrisse di lui, che valentamente scalda, e secca* nel lib. 8. delle facol. de' sempl. *e per virtù di queste due qualità gioua mirabilmente alli stomachi, che hanno riceuuto dal capo gran quantità di flemma, come l'istesso* Galeno nel lib. 6. del modo di conf. la san. al cap. 10. *asserisce così scriuendo, Se l'humor pituitoso descendendo dal capo al ventre naturalmente freddo, con facilità si potrà souuenire, prendendo la mattina vn poco del semplice medicamento, che si chiama de' tre pepi. Ma il solo pepe ridotto a sottilissima poluere, e beuuto con acqua, sarà per ciò fare basteuole. Al qual vso è migliore, e più atto allo stomaco il bianco.*

Hà forza il pepe di prouocar l'orina, come Dioscoride afferma, *di far digerire, di trarre, di risoluere le caligini de gl'occhi, di purgar la flemma della testa masticato con l'vua passa, di leuare dolo-*

dolori, di conseruar la sanità, di giouare contra à morsi de' serpenti, e di facilitare il parto. Ma quello che più importa a noi, che dell'insalata trattiamo, perche hà virtù d'irritar la gola, fà, che s'ella sarà col pepe condita, conseguirà maggiormente il suo fine. Dice dell'irritar la gola Dioscoride, *così, Muoue l'appetito, fà digerire, e massime messo ne gli intingoli delle viuande. Et à questo proposito scrisse* Galeno nel lib. 2. delle facol. de gl'Alim. al cap. 23. *queste parole, Il nostro medicamento, che si compone di quelle cose, che giouano al perduto appetito, non solo di mele, di succo di pomi, ma d'vn poco di pepe bianco, di Zenzero, e d'aceto.* Et Alessandro Petronio *gli attribuì anch'egli la virtù di risuegliar l'appetito* nel lib. 3. del modo di conss. la san. al cap. 7. *dicendo, Delle cose hora dette, il pepe prouoca l'orina, ma offende le reni, riscalda valorosamente, e secca: turba nel principio il concetto, caua dal capo la flemma, pone fine alli dolori (come alcuni credono) col sonno, & eccita l'appetito. & oltre al detto, scriue l'istesso* Petronio nel lib. 1. *del modo di muouere il ventre senza medicine* al cap. 8. *hauere ancora il pepe facoltà di muouere il corpo, perciocbe egli riscalda, come al senso è manifesto, e col calore, e con la sua agrimonia prouocando*

uocando l'orina, muoue ancora il ventre: atteso che dopo l'esser nelle viuande moderatamente bollito; oltre al prouocar l'orina, muoue il ventre stimolando la natura con la sua agrimonia; anzi spessissime volte più muoue il ventre, che non prouoca l'orina, purche, per souerchia cottura, o per altra cagione non perda le sue forze. Et auuiene appunto quello che ne scriue Aristotele, & Auicenna, *che prendendosene poca quătità, non muoue l'orina, ma il ventre; & assai, quantunche primieramente prouochi l'orina, rende nondimeno lubrico ancora il ventre; e questo sia detto del pepe fuori del nostro proposito.*

Mi resta a scriuere hora vn solo auuertimento, che'l pepe hauendo da condir le viuande, o insalata che si sia, o pure douendo fare il suo effetto di riscaldare, deue esser ridotto in sottilissima poluere, e cauasi questo, oltre alla ragione, che facilmente se ne può dare, da Galeno nel lib. 1. delle facol. de' sempl. al c. 11. *le cui parole son queste, Quelle cose, che è noto a tutti esser calde in verun modo si conosce che riscaldino, se non sono minutamente trite; perciochè spargendo alcuno il pepe intero sopra la pelle, non sentirà mai esser caldo. E per la medesima ragione accaderà riponendolo sopra la lingua,*

gua,

gua,o inghiottendolo intero ; e non hauendolo con diligenza triturato,criuellato, e tanto minutamente pesto,che sembri poluere sottilissima; attesoche quello che poluerizato si sparge,riscalda,e maggiormente strofinandolo o si sparga nella lingua, o s'inghiotta. Ma quello che intero s'accosta, non riscalda ne anco la pelle,e fà solo sentire & alla lingua, & al ventre vn menomo calore.

Haueuano gli antichi alcune cose,che seruiuano ne' condimenti in vece del pepe, & erano in particolare i semi del Mirto prima che fusse ritrouato il pepe, e questi seruiuano per esso ; e già de gli stessi si faceua vna condita viuanda, la quale ancora in questi tempi è chiamata Mirtato. E per la medesma occasione la carne de' porci seluaggi è commendata assai nel sapore, aggiuntoui per lo più gli intingoli fatti di granelli di Mirto. E Pietr' Andrea Matthioli nel luogo citato di sopra *dice anch'egli a questo proposito,che le donne della Toscana apparecchiano ne' cibi gli intingoli di grani di Mirto ben maturi,i quali mangiati con le carni arrostite, rendono al palato gratissimo sapore.*

Di altre cose, che seruono per particolari condimenti d'alcune insalate, si scriuerà appresso conforme alle occasioni,che si presentaranno dell'istes-

se insalate. Basti per hora hauer detto del condimento ordinario, e d'altri che sono dopo quello in qualche frequenza. Hora è tempo d'incominciare a trattar le particolari materie dell'Insalata.

De' Limoni, e de gli Aranci. Cap. XIII.

On trouo io che de' Limoni, e de gli Aranci facessero mentione gli Antichi, se pure Virgilio *non volle de gli Aranci intendere* nell'Egloga Terza, *dicendo.*

Io ti mandai ben dieci aurati pomi
Heri, e n'haurai doman forse altrettanti.

Ma de' moderni Autori son molti, che ne scriuono, frà quali è Pietr'Andrea Matthioli nel com. del cap. 32. del lib. primo di Dioscoride. Gio. Iacomo Vuecchero nel lib. 1. della sua opera intitolata Syntaxes vtriusque medicinę, alla partic. 3. L'Autore dell'historia generale delle piante nel c. 5. del lib. 3. Baldassarre Pisanelli nel suo lib. della natura de' cibi alla Tauola 9. Alessandro Petronio nel cap. 7. del lib. 3. del modo di conser. la san. Antonio Musa nel trattato de' frutti del lib. dell'esame de' semplici. *E più ampiamente* in vn'Epistola da lui scritta a

Herco-

Hercole da Este Duca di Ferrara. Castor Durante nel cap.del cedro nel trattato de' vitij,e della bontà de' cibi. Il Ruellio nel cap.59. del lib.primo delle piante. Amato Lusitano nella Enarratione.150.delle sue annotationi nel lib.primo di Dioscoride; *e molti altri che per osseruanza di breuità lascio. E perche alcuni han detto,che questi pomi sono specie di Cedro, essendo simili nel colore, nelle parti, e nelle facoltà; stimo io esser necessario il dir qualche cosa del cedro, perche possiamo venir meglio nella cognitione delle conditioni del Limone, e dell'Arancio. Ma non vedo hauer di ciò meglio scritto, e più succintamente del nostro* Galeno,le cui parole nel cap. 17. del lib.2.delle facoltà de gli alimenti,*son queste. Dirò tre esser le parti del cedro, l'acida riposta nel mezzo di esso,la seconda che a guisa di carne dello stesso frutto la circonda per lo mezzo,e la terza che è la scorza,che al di fuori la cuopre: di odore soauissimo,e non solo nell'odore aromatico,ma al gusto ancora. Et a ragione è questa difficile à concuocersi,come che sia dura, e callosa: se bene hauendo a seruire come medicamento, sarà al digerire di molto giouamento non meno di tutte l'altre cose,che sono di qualità agre. E per la medesma*

ragione pigliandosene in poca quantità, è atta à dar vigore allo stomaco. Appresso, quelli che diuisolo in parti cauano tutto il succo, sogliono mescolarlo con le medicine che si pigliano per bocca, e che muouono il vētre, ouero che purgano tutto il corpo. La parte acida del cedro, che non è buona da mangiare, e che hà dentro di se il seme, serue per molte cose, ma particolarmente per infortir l'aceto debole, gittataui dentro. Ma la parte mezzana frà le due scritte, la quale porge ancora nutrimento al corpo, e possiede o agra, o acida qualità, perche è di sostanza dura difficilmente si digerisce; e per tal cagione vien da tutti mangiata con aceto, e garo, perche sia resa acuta nella debolezza del sapore; se pur non si è per isperienza prouato, o pur da' medici imparato, che mangiata in tal modo sia più facile a digerirsi. fin quì dice Galeno. Isach nel suo libro delle particolari diete *mette innanzi due sorte di cedro, cioè l'vno che nella sua midolla è insipido, ouero di pochissimo sapore, e l'altro acido. Quello, freddo, e humido nel primo grado, ma più freddo che humido; onde auuiene, che frange il calore, e mitiga la sete. Questo nel secondo grado freddo, e secco, dal che nasce in lui la possanza d'incidere, di attenuare, e di rinfrescare; in oltre di render mite*

il

il calor del fegato, e di confortar lo stomaco; percioche irrita l'appetito, rintuzza l'acutezza della colera rossa, souuiene perfettamente a' sitibōdi, rimuoue i sospiri, e la malinconia, & ancor la passione cardiaca generata dalla colera, & acquista il vomito, e l'vscita delle materie coleriche.

Il succo agro del cedro, scriue Alessandro Petronio, *nuocere al petto, & al polmone, se non viene condito di Zuccaro, e di mele; e la polpa, e carne che dir vogliamo, generar succo grosso, e flemmatico, nuocere allo stomaco, enfiare, il continuo vso di esso cagionar dolor colico, e non douersi mangiare ne prima, ne poi de gli altri cibi, come che impedisca la distribution d'essi, non mescolandouisi facilmente. Soggiunge che condita con Zuccaro, o con miele si può sola mangiare, senza timore che offenda; hauendo particolarmente l'huomo a far viaggio (sia ciò posto per esempio) di noue, o dieci hore al digiuno: percioche vna piccola parte che se ne mangi, sostiene in tal modo satio lo stomaco tutto'l giorno, che non lo lascia riempire di mali humori, e vinto dopoi lungo spatio di tempo, non impedisca il ritorno della solita fame nella cena.*

Hora venendo al trattato particolare de' Limoni, e de gli Aranci, dichiamo, che nella scorza, quanto

to alla sostanza, & al calore, sono simili al cedro, ma più agra, e più difficile a digerirsi; soaue nell'odore, e poco da quella nelle qualità diuersa. Il succo della parte interna mangiato crudo, e più freddo, e più secco di quello del cedro; e preso vtilmente nelle febbri acute, desta l'appetito, incide gli humori grossi, e seda il vomito, e la nausea. S'egli vien mescolato con le salse, e con le viuande, irrita la gola, & acuisce il gusto: ma ridotto in forma di siroppo più raffredda, e più penetra di quello del cedro: ma per l'ordinario è di grandezza minore, di scorza più pallida, e più grossa, più pregno di succo, e più agro; nel seme poi è quasi lo stesso. Et alcuni affermano, che il succo di tal pomo immaturo beuuto al peso di dodici dramme con maluasia, caui mirabilmente le pietre fuora delle reni.

Vna specie ve ne hà di questi, che son piccoli, e che ordinariamente al più crescono alla grandezza di men d'vn vuouo di Gallina: sono di color verdi, se bene col tempo gialleggiano, di sottilissima scorza, e la polpa di sostanza durette. Son pieno al di dentro di sostanza agra, ma di non molto succo: e questi sogliono mettersi in tauola in sottilissime parti diuisi, e sparti d'acqua, e di sale, ouero di Zuccaro, che seruono fin dal principio della cena

per

per continoua insalata; se bene alcuni con la stessa insalata fatta d'herbe ne vanno mettendo, e ne mangiano, rintuzzando con la mesciolanza dell'altre materie la viuacità di quell'agro, che per altro difficil cosa fora il mangiarlo solo.

Se ne ritrouano d'vn'altra specie, che sono di figura tondi a guisa d'aranci, se non che terminano in vna punta piramidale, e quasi dell'istesso colore, e grandezza; di sottilissima scorza, e tanto aromatica, che punge mirabilmente il palato: ma essendo di sapore tra'l dolce, e l'insipido nella sostanza interna, di cui son ripieni, si come ancora di succo, perche non fanno all'irritamento dell'appetito, lascierò di scriuerne altro.

Gli Aranci son da' Latini detti Aurantia dal color dell'oro, che acquistano nella scorza, come tutti affermano; & è la loro pianta simile a quelle dal cedro, e del Limone; perciothe sempre nelle frondi verdeggia, e hà rami pieghieuoli, lenti, spinosi, e nella scorza biancheggianti su'l verde. Sono di questi alberi simili ancor le frondi, se non che quella dell'Arancio vicino al picciuolo spunta in vna piccola frondicella a guisa d'vn cuore, e da quella nasce poi la maggiore simile a quella del lauro latifolio, grossa, liscia, odorosa, e terminante in acuto. Produce

duce i fiori bianchi di soauissimo odore, che per lambicco destillati rendono acqua di fragranza incomparabile, & vtile a molti mali. Ne dissimili son questi alberi nel produrre i frutti, attesoche sostengon sempre i pomi vecchi, e nuoui, come si vede, che in vno stesso tempo sostenendo i frutti producono anche i fiori.

Sono gli Aranci quanto alla figura più tondi de' Limoni, di sostanza più sodi, e più amari, & essendosi mantenuti verdi fino a vn certo tempo, e poi acquistando tuttauia maturità, diuentano di color d'oro, e risplendenti, & è la loro scorza minutamente punteggiata. La carne che sostengono al di dentro è bianca racchiusa trà alcune membrane, che si vanno riscontrando insieme. Sono eglino abondantissimi di succo, e di semi. La scorza dell'Arancio cruda è più cruda di quella del cedro, e non è in modo veruno nutritiua: e s'ella sarà condita o con Zuccaro, o con mele, dà vigore allo stomaco freddo, se bene è di poco nutrimento, e con difficoltà si digerisce. E ch'ella sia assai calda, si come quella del cedro, e del limone; ne fà testimonianza la sostanza oleosa, che contiene nella superficie, che se si preme vicino la fiamma d'vna candela, le piccole gocciole, che ne risaltano, si vedono accender

der per l'aria in tante minute fiammelle.

Il succo della parte interna è di tre sorte agro, dolce, e mezzano; l'agro se sarà preso senza verun cibo, non nutrisce in modo alcuno, raffredda, estingue la sete, & hà qualche facoltà astringente, ma se sarà preso con gli altri cibi, e questi saranno pesci, o carne, spargendouisi sopra, muoue il gusto, cagiona appetenza, è grato allo stomaco, preserua dalla putredine, e lascia nella bocca odore non ingrato. Il dolce partecipa del caldo, è grato per se stesso al gusto, ma estingue debolmente la sete, e mangiato con gli altri cibi non aggiunge a quelli gratia veruna; e per la sua dolcezza più tosto mostra di generar satietà, che appetenza di mangiare. Il primo dunque per la sua agrimonia serue per particolar condimento di alcune insalate, come appresso diremo, & il secondo seruirà appo quello per chi men desidera l'appetenza, o per chi suole hauere a noia le cose immoderatamente agre.

Antonio Mizzaldo nel cap. 15. del lib. 3. de' segreti de gli horti scriue del cedro, del limone, e del narancio molte cose, le quali perche mi paiono degne d'esser notate, ancorche alla lunga egli ne scriua, è parso anche a me di riportarle quì: & al lettore, che non vorrà diportarsi in leggendole, ba-

sterà quanto si è scritto di sopra; così dunque scriue egli. L'arbore del cedro, perche nacque, e fù cresciuto in Media, & in Persia, per questo fù detto da Teofrasto e Medico, e Persico, e da Plinio suol chiamarsi Assirio. *Questa pianta per esser di gran rimedio, molte genti s'affaticarono di traportarla ne' loro paesi in vasi di terra, con vno spiraglio sotto, ma in vano. Al tempo di* Plinio *in Italia non vi era, e dicesi che'l primo che la traportasse da Media nel Latio, e che la dilatasse, fusse* Palladio Napoletano, *coltiuandola con gran diligenza. La posterità poi industriandosi, imitandolo, la communicò quasi con mano alla Gallia Meridionale, & alla Spagna. Ama il terreno raro, come lo stesso* Palladio *scriue, l'aere caldo, e l'humor continuo. L'arbore del cedro solo trà tutti gl'altri sente giouamento dal fiato d'Austro, e lesione da quello d'Aquilone, come dice Fiorentino Greco. Chi vorrà farne allieuo in paese freddo, e farlo domestico, deue esporlo a Mezzogiorno, e ne' Mesi del Verno tirarlo sotto coperta, massime di sarmenti di zucca, percioche vien detto, che con vna certa simpathia questa lo difende dal freddo. Quindi è, che a bella posta molti seminano le Zucche appresso a' cedri, perche credono che questi siano da quelle souuenuti.*

nuti. Giunta l'Estate si possono sicuramente scuoprire, e cauare all'aere. Ama il cedro d'essere al d'intorno Zappato assiduamente, e questo li farà produrre maggiori i pomi; i rami più teneri, se sono percossi da vn poco di ghiaccio, naturalmente s'inaridiscono, e muoiono. Da' ricchi son riposte le piante dentro le lamie riuolte verso il Sole, appresso ai pareti, e copiosamente s'inacquano. Venuta l'Estate aprono le lamie, e lasciante penetrar dal Sole, perche dal tepido calor di quello, e dallo spirito vital di esso, siano ricreati, e nutriti insieme, e ritornando di nouo il Verno, si rinchiudono, come prima. Seminansi i cedri o per innesto, o per mazza, o per seme, o per ramo, come Anatolio scriue nelle sue Georgiche. *Se farai col seme, o grani che dir vogliamo, bisogna per consiglio di* Palladio *fare in questo modo. E necessario Zappare il terreno almeno due piedi profondo, e meschiarui della cenere, & andarlo ordinando in piccoli solchi, accioche l'acqua possi quasi per canali discorrer da' lati. Ne detti solchi farai con la mano vna fossetta d'vn palmo, e vi getterai trè grani giuntamente riuolti con la punta in giù, e ricopertolo l'inacquerai ogni giorno, perche dopoiche saranno auuiuati, cresceranno più presto. Cangiaranno l'agrimonia del midol-*

lo in dolce, se per trè giorni l'infonderai in acqua, e mele. E più presto cresceranno, se ti seruirai dall'acqua tepida, ouero (& è migliore) di latte di pecore. Cauato che haueranno fuora il germoglio, deuono continuamente suellerlisi l'herbe d'intorno, e trapiantarsi in capo à trè anni. Seminansi anco ne' vasi di terra, fattoui però lo spiraglio per le radiche; e si crede esserli di giouamento grande i sarmenti delle Zucche seminate d'intorno: perche per vna certa virtù naturale, & occulta, le difendono dalla ingiuria del freddo. Quindi è che la cenere de' sarmenti della Zucca gittata sopra le radici del cedro, gli è di giouamento assai. Se crescendo i pomi aggrauaranno l'arbore, bisogna leuarne molti, percioche così meglio saran nutriti, e più cresceranno quei che restano. Ne' luoghi caldi non vanno alterando, ma sono continuamente fertili, sostenendo sempre pomi piccoli, grandi, e maturi. Ond'è che i pomi vanno seguendo l'vn l'altro, sì che à' maturi succedono gli acerbi, & a questi i fiori: & in giro gli và la natura somministrando la fertilità. De' fiori del cedro quelli sono fertili, che si portano in mezzo vn bottoncino, ma quelli che non l'hanno se ne cadono infertili. Non taccio che quest'arbore malamente si appoggia a gli altri. E' il pomo rugoso,

goso, cresspo, lungo, & alcuna volta rotondo: illustrato di color d'oro quasi pallido; hà gratissimo odore, & è acidetto di sapore. Al tempo di Teofrasto non si mangiaua, si come ne anco à tempi de gli Aui di Plutarco, come lasciò scritto Ateneo. *Frà gli Parti i grandi solo vsarono di cuocere i semi del cedro per fare il fiato odoroso. Molti si seruono in ciò delle frondi non men del pomo odorose; onde si suol fraporre trà vestimenti l'vno, e l'altro, sì perche ne diuentino odorosi, sì anche perche si preseruino dalla corrotione: E per questo* Homero, e Neuio *chiamarono i vestimenti citrosi. Se il pomo mentre è piccolo si rinchiuderà dentro vn vaso di terra, o di vetro, crescendo poi dentro, non solo acquisterà la figura del vaso, ma crescerà anche all'istessa grandezza del vaso; e prenderà quella stessa forma, che hauerà dentro di sè il vaso: ma è necessario che per respiro, e perche possa ammetter l'aere il vaso habbia de' forami. Se vorrai, che l'arbore ti produca i cedri rossi, piacciati d'insertarlo nel moro. Perche diuenti dolce nel midollo il cedro, forerai per trauerso nell'infima parte il tronco, ma talmente che'l pertugio non passi; e per lo forame lasscierai vscir l'humore fin tanto che non son formati i pomi; e poco dopoi turerai il forame con*

luto.

luto. Il medesimo dicono auuenire, se i granelli prima che seminati s'insonderanno in latte di pecora, ouero con acqua addolcita con mele, o con Zuccaro; o pur se si lasciaranno star qualche giorno dentro vn fico fresco; o se finalmente s'infonderanno in acqua bollita con fichi secchi. Se vorrai corre a tempo i cedri, e ben conseruarli, deui spiccarli dell'arbore di notte, quando non si vede la Luna, insieme con i suoi ramicciuoli, e con le frondi, e collocarli separati, come scriue G. Martiale. Socione *dice non mai putrefarsi i cedri, che si pongono dentro l'horzo, o'l miglio. Alcuni altri gli conseruano dentro i vasi di terra, ma vn per vaso solo. Altri gli cuoprono di paglia, e di segature di legname.* Socione *dice, che perche il pomo cedro si conserui tutto l'anno illeso da qualsiuoglia vitio, & offesa, deu'essere al d'intorno impiastrato di gesso ammollito. Ma non lasciamo di dire, che se'l cedro si mette a sorte sopra il pan caldo marcisce presto, e presto si corrompe. L'Arancio, quanto alla grandezza dell'arbore è simile al cedro, e quanto alle frondi, o poco, o nulla son differenti. I pomi dell'Arancio, perche* Aurantia *si chiamano, pare à me, che dall'oro habbiano preso il nome, perche dell'oro si portano il colore, & il lustrore; tanto che potria-*

no

no esser detti pomi d'oro. Quelli che lutei di verdi diuengono, sono detti cedriuoli, e citrulli. Quelli che vengono tondi sì, ma di figura lunghi, se risplendono di color luteo, si chiamano citrangoli, e particolarmente cedri: ma se si portano il color verde son detti Limoni. Se son grandi a guisa di Meloni, e tondi, & ouati son detti Panceri, e Melocedri; quali nomi tutti son deriuati dal cedro, e tutti questi richiedono l'istessa coltura, & aiuto. Se nel succo de' Limoni colato due, o trè volte le perle sane lauarai, & infonderai, & esporraile al Sole; in spatio di cinque, o sei giorni talmente si liquefarranno, che le trouarai diuenute a consistenza di miele: e di tal materia potrai formare ciò che tù vorrai, & in poco tempo diuerrai ricco, se si hà da credere a Girolamo Cardano. Leuino Lennio scriue *i Limoni hauere vn succo così acido, e di natura così corrosiua, che se lasciarai staruì infuso per qualche hora vno scudo d'oro, lo ritrouarai poi di minor peso, percioche l'abbrucia il freddo penetrabile ch'egli hà.*

Hora di altri condimenti, che seruono per alcune insalate particolari, scriuerò appresso conforme all'occasioni, che si presenteranno delle stesse Insalate. Basta per hora hauer detto del condimento ordina-

dinario, e d'altri che dopoi quello sono in qualche frequenza. E' tempo hoggimai d'incominciare a trattar delle particolari materie dell'Insalate.

Dell'Aglio. Cap. XIV.

Dioscoride nel cap. 141. del lib. 2. dell'aglio, così scriue. *L'aglio domestico è di due specie, vna che nasce in Egitto con vn sol capo, come il porro piccolo, e dolce di color di porpora: e l'altro che nasce in altri luoghi grosso, bianco con molte spiche. Enne vna spetie di saluatico, il qual chiamano ophioscorodon, cioè aglio serpentino. E ogni aglio acuto, caldo, e mordace, genera ventosità, e muoue, e perturba il corpo: disecca lo stomaco, fà sete, caccia la ventosità, vlcera la pelle, e nuoce mangiato alla vista: Mangiato l'aglio ne' cibi caccia fuor del corpo i vermi larghi, prouoca l'orina, e gioua a' morsi delle vipere, e dell'hemorroidi più d'ogni altra cosa, tagliandosi in tal caso trito cõ vino. Mangiato ne' cibi, & applicato di fuora gioua a' morsi de gli animali rabbiosi: E' vtile a gli Idropici. Chiarifica la voce, alleggerisce la tosse vecchia tanto mangiato crudo, quanto cotto. Beuuto con decot-*

decottione di Origano ammazza i pidochi, & i lendini. E molte altre prerogatiue scriue Dioscoride dell'aglio.

Di P. Andrea Matthioli *non occorre apportar cosa veruna quì dell'aglio, perche nel suo comentario se ne passa consumando la scrittura nell'esaminar le altrui opinioni intorno alle diuerse spetie di esso, & alla diuersità de' nomi; il che non fà al nostro proposito, attesoche noi intendiamo di trattar quì solo dell'aglio ordinario, che nasce con vn capo distinto in spiche, e non d'altro, come che non sia in vso ne' cibi, e particolarmente nelle Insalate per condirle.*

Theofrasto scriuendo dell'aglio nel cap. 4. del lib. 7. dell'Historie delle piante, così dice. *L'aglio si semina diuiso in spicchi, auanti il Solstitio, ouero poco dopoi. Enne di più spetie, di quello cioè, che presto si matura, e di quello che tardi: imperoche se ne ritroua vna sorte, che in sessanta giorni si matura. E' parimente differenza trà l'aglio per singolar grandezza, com'è spetialmente quello di Cipri, il quale non cuocono, ma lo pestano in quel cibo che chiamano Myttoto: e non è veramente senza marauiglia la crescenza della spuma, che fà nel pestarlo. Oltre a ciò fa differenza trà l'aglio, per ritrouarsene*

sene di quello che non fà spicchi. La dolcezza, l'odore, e la grossezza loro si causa dal coltiuarli, e parimente dal tempo, come nell'altre cose. Puossi hauer l'aglio ancora seminandolo, ma tardi: Imperoche il prim'anno fà il capo come il porro, il secondo fà li spicchi, & il terzo diuenta perfetto, del che niente è peggio. Ma è non poca differenza del nascere delle radici de gli agli, e delle cipolle; imperoche come lo spicchio dell'aglio si gonfia, si troua tutto, e così crescendo si diuide di nouo in spichi, e d'vn solo se ne fanno più, mentre che se ne forma il capo. Ma le cipolle fanno i figliuoli subito dalla radice, come fanno i bulbi, e la scilla, & altri simili.

Scriue dell'aglio queste parole Alessandro Petronio nel cap. 3. del lib. 3. del modo di conseruar la sanità.. *L'aglio ha vno spirito, col quale genera il flato, di cui riempie poi il corpo: Ma perche egli è caldo, hà virtù di discutere quello che troua dentro. Frange la buona acutezza del vedere: Ma con l'humido sana quella ch'è indebolita. Discaccia i vermini, turba il ventre, disecca lo stomaco, & in questa maniera genera la sete: altrimenti (come asserisce* Galeno*) non fà sete: anzi (secondo l'opinione d'vn certo Autor Greco) con vna sua particolar qualità, estingue la sete, che và crescendo per*

colpa.

colpa di falso humore. L'vtile contra le mutationi delle acque, e lesso riman priuo d'ogni malitia. Rende chiara la voce, lenisce la tosse antica, muoue l'orina, è contra veleno, offende le donne grauide, e le lattanti, caua i mestrui. In Roma per esser Città calda, è noceuole il mangiarlo spesso: ma ne' luoghi più freddi, non è insalubre. E nel cap. 4. del lib. 1. *di muouere il ventre senza medicine così ne scriue. L'aglio primieramente enfia per la vehemenza, & amplificatione del suo spirito, e poi, perche è caldo assai, dissipa il flato, che troua: ma facilmente trapassa e per la vessica, e per lo ventre. Hà forza di far l'uno, e l'altro, perche col lentore della sua sostanza, non hà leggiera potenza di muouere il ventre (benche ciò sia negato da vn' huomo di gran nome, è nondimeno contra la sperienza); e per la sua acrimonia ch'egli nel suo succo si porta, hà valore di muouer l'orina. E per questo a quelli che ogni giorno ne mangiano, espurgando il corpo spesso, & assai, non poco, come fanno gli asparagi, & altre cose simili, debilita l'acutezza de gli occhi.*

Non rimarrò di riportare quanto scriue dell'aglio Baldassarre Pisanelli nel suo libro della natura de' cibi, e del bere; *tanto maggiormente perche tocca l'vso di quello nell'insalata: E queste sono*

le sue parole. L'aglio quando nasce dà principio la Quaresima, per compagnia dell'insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi. Quãdo è tenerello, corregge la frigidità, e l'humidità dell'Insalata. Secco è contra il veleno, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'orina. Nuoce alla virtù espulsiua, al ceruello, alla vista, al capo, e fà venir sete. Nuoce alle donne grauide, e rinuoua le doglie vecchie, e fà adustione di sangue. Cuocesi fin tanto che perda l'acrimonia; e serbà le virtù più debili, non ritiene più malitia, e poi mãgiandosi con Oglio & aceto, ouero con altre viuande. E' caldo nel quarto grado, e secco nel terzo. E' buono ne' tempi freddi per i vecchi, e per i flemmatici, è cattiuo per i giouani, e per i caldi. Appresso a questo, trattandone l'historia naturale, soggiunge. L'aglio è singolarissimo rimedio per quei, che nauigano, per leuar la putrefattione, che nasce da' pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dell'acque, e da' cibi corrotti, che per necessità s'inghiottono. Et è ancor buono, perche dona vigore a quelli che menano i remi: e però si mangia comunemente da tutti quelli, che sono in mare, la mattina subito che è giorno, & anco perche resiste alla nausea causata dall'agitatione del mare. L'aglio taglia gl'humori grossi, apre, le

oppi-

oppilationi, sana la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo; e cuocendosi perde la malignità; benche le sue virtù nel cuocerlo diuentino più deboli. Sana la morsicatura del can rabbioso, ma risueglia le doglie in quel membro che patisce infirmità. Consuma il catarro salso nello stomaco, ma nuoce alle morici, & alle donne, che allattano.

Galeno *in diuersi luoghi hà fatto mentione dell'aglio, e di esso scritto diuerse conditioni, come hà fatto* nel lib. 8. delle facol. de' sempl. *doue hà detto esser caldo, e secco nel quarto grado, e l'agreste esser più valoroso del domestico, si come sono anco tutte le cose agresti. L'istesso confermò* nel cap. 18. del lib. 4. delle facol. de' sempl. *dicendo. Dunque se tu domanderai qualsiuoglia della plebe, che cosa chiami vn cibo agro, dirà fermamente esser quello che mentre si gusta, fortemente riscalda, come il pepe, il piretro, il nasturtio, l'aglio, la cipolla, & altro simile. Dice di più* nel cap. 61. del lib. 2. delle facol. de gli alimenti, *che l'aglio è più agro assai nella radice, di quello che si sia nelle frondi, e nel fusto; si come auiene anco nel rafano, nella cipolla, e nel porro. E' egli l'aglio incisiuo, & attenuante. Del primo* tratta nel cap. 3. del lib. che

fa

fà de gli occhi, *dicendo che le cose incisiue, son calde assai, si come è l'aglio, la cipolla, il fiele del toro, e simili. Del secondo dice* nel cap. 2. del libro della ragion del vitto attenuante, *Non è chi non sappia l'aglio, la cipolla, il nasturtio, il porro, & il senapo, per la vehemenza della facoltà, esser del genere de gli attenuanti. A che sia buono l'aglio, come preparar si debbia per mangiarlo; & a chi conuenghi, & a chi non conuenghi, l'vso di esso, l'insegna* nell'vltimo capo del lib. 2. delle facol. de gli Alim. *con queste parole. Quanto al resto l'aglio vien manicato non come da mangiare, ma come salutifero medicamento, che habbia facoltà di digerire, e di aprir le ostruttioni. Che se sarà alquanto lesso, sì che habbia deposta l'acrimonia, diuenta per certo più debole di forze, ma non ritien più la prauità del succo. Contuttociò è buona l'astinenza del continuo vso delle cose acre, e particolarmente quando quello, che l'hà in vso, sarà di temperamento bilioso, perche solo è comodo a quelli, che hanno fatto raccolto di flemma, di succhi crudi, grossi, e lenti. Che sia medicamento l'aglio, vien confermato da* Galeno nel cap. 6. del lib. 5. De. San. Tuen. *così scriuendo. Se auuerrà alcuna volta per necessità hauer mangiato cibi glutinosi, grossi, humi-*

humidi, muccosi, & oppilatiui, deue subito pigliarsi il d a alamento; e se questo non hauerà, prendi l'elettouaro de' tre pepi: ma se ne anco questo hauesse alle mani, mescoli con le viuande, e col liquor che si beue il pepe bianco ben trito, e diligentemente criuellato, e ridutto in poluere; Et espediente sarà anche il mangiar la cipolla, anzi ancor l'aglio, se hauerà consuetudine di mangiarlo. Non lascierò di apportar solo vn'altro luogo di Galeno *contra alcuni, che hanno scritto, l'aglio indur sete, com'è stato di sopra, perciochè* nel cap. vltimo del lib. 13. del metodo così ne tratta. *E per certo l'aglio del genere di quei cibi, che sono discussiui del flato, e che non apportano sete. Alcuni ve ne hà in ciò poco sperimentati, che credono l'aglio eccitar più sete delle cipolle: ma questo è errore, perciochè non solo non apportano maggior delle cipolle, ma non la fanno in modo veruno.*

Antonio Mizaldo nel cap. 9. del lib. 2. de' segreti de gli Horti *scriue anch'egli molte cose dell'aglio, che io riporto quì interamente in gratia de' curiosi; e son queste. L'aglio cibo celebre di villa vuol terreno bianco, zappato, e coltiuato senza letame. Le spiche separate trà loro deuono esser poste in terra a solco, a solco, ma deuono affigersi nell'emi-*

l'eminenza della terra, poiche non riceuan danno dall'acqua: e faccinsi i Solchi a guisa di porche con garbo, che sogliono fare i villani nel campo per eccitar l'humidità: E' ben vero, che deuono esser molto minori. Mettansi le spiche dell'aglio nel dorso vn palmo lontana l'vna dall'altra, e non molto profonde, ne a mucchia, come molti fanno. All'hora che questi haueran cauato fuora tre fibre, o tre frondi, bisogna sarchiarli, e quanto si fà più spesso poi, diuentano grandi, e crescono sempre maggiori. Plinio *dice nascer l'aglio ancor dal seme, ma tardi: percioche il prim'anno fà il capo à guisa di porro; il vegnente si distingue il capo in parti; & il terzo vien perfetto; e credono alcuni questo essere il più bello. Se vorrai che diuenti grosso, e capitato, prima che caui il gambo, ritroua quanto hà di verde, & atterralo.* Il Palladio *scriue, il germoglio subito sorto douersi abbassare a terra, perche non cresca lussuriando nelle frondi; e vuol che si massaranghi, acciò ritorni l'humore alla spica, e faccia grosso il capo. E questo prima che da lui, fù detto da Plinio.* Socione nelle sue rustiche osseruationi de' campi, e Palladio con alcuni altri, *dicono che se l'aglio all'hora si pianta in terra, & all'hora se ne caua, che la Luna si sia nascosta sotto l'Orizonte,*

de-

deporrà la molestia dell'odore, e non altererà in verun modo il fiato di chi lo mangia. Ma questo viene alquanto diuersamente interpretato da Plinio, *dicendo, gli agli douersi seminare quando la Luna sia sotto la terra, & esser colti mentr'ella è congionta al Sole.* Il medesimo Socione Greco *dice all'hora diuenir dolce l'aglio, che in piantandolo, con esso si mescoleranno i noccìuoli dell'Oliua; ouero se le spiche stesse leggiermente ammaccate si pianteranno, oueramente se insieme con esse si spargeranno le feccie dell'Olio.* Dice Didimo, *come nota* il Ruellio, *o più tosto* Socione *secondo'l codice Greco; che il puzzar dell'aglio vien tolto dal mangiarui sopra le faue crude. Altri dicono esser per ciò efficacissimo rimedio le radice della bieta arrostita nelle bragie, e questo stesso rimedio,* dice Plinio, *per sentenza di* Menandro Greco *correggere, e ricoprire il puzzor dell'aglio. I nostri dicono l'Apio ciò fare. Molti de gli Antichi dicono, che l'aglio, o conseruato sotto le paglie, o appeso al fumo sia migliore, e duri più lungo tempo. Conseruano alcuni gli agli dopoi hauerli alquanto bagnati con acqua salata tepida, e poi asciugati. Ma entrambi nel seminarli, diuentano sterili. Deuono gli agli, perche non germoglino, esser secchi sopra le brage.* Plinio *dice quelli*

esser più austeri di sapore, che hanno più spiche; & aggiunge, che cotti non hanno verun male odore, sì come ancor le cipolle. E scriue ancora, che quelli che vogliono cauar dalla terra l'elleboro bianco senza lesione, mangino l'aglio. Euui l'aglio saluatico chiamato da Greci Ophioscorodon, che nasce da se stesso ne' campi, il quale pasciuto dalle pecore, comunica il suo odore al latte; anzi il formaggio ancora, che da quel latte si forma; e da' villani è detto aglio seluatico, e serpentino. Quest'aglio, cotto è buono a gettarlo ne' campi, acciò gli vccelli non arriuino a beccare i semi gittatiui. Ma mi souuiene di scriuer qui vna marauiglia, che la Donnola, o lo Sciuro, toccato l'aglio co' denti, appena hanno ardir poi di morsicare, e diuentano mansueti. Dirò vn'altra cosa più memorabile, e marauigliosa, scritta dal Volterrano, cioè, che al suo tempo dormendo con la bocca aperta ne' campi trà fiumi gli entrò per la bocca vn serpe, ma da se stesso se ne liberò incontanente mangiando l'aglio, come presentaneo rimedio: ma trasmise nell'atto Venereo alla sua moglie il veleno, e la morte ancora. Marauiglioso è ancor nell'Oglio, che se si cuoce con qualche altro liquore salso, e se ne asperge poi il pauimento, & il parete de' granai, ammazza efficacemente le tignuole de' legumi.

Non

Non passo con silentio la notabil discordia, che è trà la calamita, e l'aglio, trà quali è tant'odio, che se il ferro sarà imbrattato d'aglio, la calamita non solo a se non l'alletta, ma lo spregia, come fù da Plinio notato, e poi da Claudio Tolomei. *La qual cosa essendo e da me, e da gli altri amici miei altrimenti osseruata, arriuai a credere, che questi Eccelti huomini, e particolarmente il* Tolomei, *non dicessero questo d'opinion comune, e che più tosto intendesse del suo aglio Egittiaco,* il quale scrisse Dioscoride esser piccolo, dolce di vn capo solo, e di colore quasi purpureo. *Vltimamente dichiamo, che appiccandosi l'aglio a vn'arbore, ne fuggono gli vccelli, che potrebbono beccare i frutti.*

Della diuisione, e dell'ordine delle materie dell'Insalata. Cap. XV.

Perche dalla confusione non può nascere chiara, e risoluta dottrina, si come sapiamo che da quello che senz'ordine si tratta, nasce la confusione; per questo volendo osseruar qualche ordine in tutto ciò che dell'insalata hà da scriuersi da noi, sarà bene diuider la materia di essa

in sei capi, che sono, Radiche, Germogli, frondi, Silique, fiori, e frutti. se altra ve ne hauerà che sia fuori di questa serie, se ne scriuerà breuemente nell'vltimo. E perche può l'insalata diuidersi in semplice, & in composta, vna delle quali è quella, che volgarmente è detta Mescolanza; la ragion dell'ordine richiede, che prima della semplice scriuiamo, e poi della cōposta, come che questa da quella dipenda; & in questa scriueremo quali siano l'herbe, e l'altre materie, che s'accompagnino insieme. E perche le radiche hanno il primo luogo nella pianta, come che da essē nasca, e s'innalzi tutta; di queste diremo in prima incominciando dalla pastinaca.

Della Pastinaca. Cap. XVI.

Rima che di questa radica scriuiamo cosa alcuna, è da notare, che conforme all'opinione, che ne ha P. Andrea Matthioli, le Pastinache domestiche quelle sono, che da noi son dette Carote, le quali egli nel comento che fà sopra il cap. 54. del lib. 3. di Dioscoride, così breuemente descriue, *Del qual'errore danno manifesto inditio le vere domestiche, che abbondantissime si coltiuano*

per

per tutta Italia per la Quaresima ne gli horti, bianchissime, e saporite; e mangiansi poscia fritte in cambio di pesce, e massime in quei luoghi, oue n'è carestia. Là doue haueua poco innante detto; Pensossi il Ruellio che fussero le pastinache domestiche quelle, che noi chiamiamo Carote, e che vsiamo l'inuerno cotte per insalate. *Onde è il douere, che io per ben dichiararmi, dica che quì nomino Pastinaca quella, che dal* Matthioli è detta Carota domestica, *nominandola del nome di Pastinaca, perche così comporta l'vso di questi paesi, doue io son nato, nutrito, e viuo. Ne pur mi pare in questo esser solo, quando altri scrittori hanno confuso il nome di Pastinaca, e di Carota in tali radici, & hãno inteso della nostra pastinaca, che serue per insalata,* come hà fatto, Niccolo Massa nel libro delle sue Epistole all'Epist. 7. così scriuendo, *fuori di quello che si è detto, sono molt'altre cose, che nascono della terra, come è la Pastinaca tanto saluatica, quanto domestica, che volgarmente è detta Carota, e le radici, e le cipolle, o l'aglio, & altre che non deuono seruir per cibo, essendo al capo, & allo stomaco nociui, e tali che infestano gli humori buoni. Possono nondimeno mangiarsi alcuna volta come cibo medicato; si come per esempio la radi-*

te dopo gli altri cibi, per ingagliardire la facoltà digestiua dello stomaco; e la pastinaca, o Carota cotta, e condita con aceto Zuccaro, e cinamomo nella prima mensa per eccitar l'appetito. Et Vgone Fridenalle nel lib. 2. del modo di conser. la sani. al cap. 8. della sett. 4. *passa anco la nostra pastinaca sotto nome di Staphilino con questi versi*.

Se vien lo Staphilino humido, e fresco
Colto dall'Horto, è di rossor feruente,
E non men saporoso.

La Pastinaca dunque è di due maniere, e domestica, e saluatica (qual'ella si sia quest'vltima, che non fà per noi, perche di mangiarla o di rado, o non mai si vsa) & è la domestica di due altre maniere, rossa, e bianca; e queste furono in ogni parte descritte dall'istesso Matthioli nel medesmo comento con queste parole, *Sono le carote di due specie, vna che fà le radici rosse, e sanguigne, grosse molte volte poco manco d'vn braccio di vn'huomo; e l'altra fà le sue, che nel bianco gialleggiano della medesma grossezza; e soggiungendo appresso l'vso di esse, & il modo di mangiarle, dice, vsansi le vermiglie solamente nell'insalata, e le bianche cotte nel brodo della Carne grassa, come le rape. Non hanno dentro neruo, ne fistuco, come hanno le pastinache: ma ne*

son

ſon ſenza, come i Nagonni. Sono amendue guſteuoli per eſſer'elle dolcette, con vn poco di non sò che d'amarezza, così ſoauemente contemperata, che dà loro non poca gratia ne' cibi. Fin quì dice il Matthioli.

Non poſſo io accommodarmi a quello, che egli ſcriue appreſſo, che la ſua Carota, ancorche ſia ſpecie di paſtinaca, non renda però punto d'acutezza, e non ſia così aromatica, & aperitiua: percioche s'ella cruda ſi mangia, ſi ſente l'acutezza, & aromaticità ſua al pari della da lui detta paſtinaca; ne può il guſto in queſto ingannarſi, e negarſi il ſenſo; ſi come l'iſteſſo ſi ſente nella cotta ſotto le brace; ſe bene la bollita nell'acqua, perde, trahendo a ſe l'acqua buona parte de' ſuoi ſapori; sì che non mi ſi negherà ancora, che tutte quelle qualità, che nella noſtra paſtinaca ſi poſſono preſupporre, in virtù dell'acutezza, & aromaticità manifeſta, ſiano eguali a quelle della paſtinaca del Matthioli. *Di modo che poſſo ben dire ancora, ch'ella ſia più calda di quello, ch'egli s'immagina, e conſeguentemente più aperitiua, e diuretica. Dunque quanto ſi dirà da noi della paſtinaca* ſecondo Galeno, e gli altri Autori, *da quali cauaremo le qualità, e l'vſo; non d'altro intender ſi deue, che della da noi chiamata*

Pa-

Pastinaca, che nasce ne gli horti di color vermiglio, e che serue per materia dell'Insalata, lasciando da banda la bianca, che gialleggia, e la saluatica.

Di questa dunque sotto nome di Staphilino parlò Galeno nel lib. 8. delle facol. de' sempl. *con queste parole, Lo Staphilino domestico è più debole del saluatico, il quale in tutte le facoltà è più potente.* E *trattando* l'istesso Galeno *dell'vso, delle qualità, e de' giouamenti, e nocumenti di essa; così haueua ancor lasciato scritto* nel lib. 2. delle facolt. de gli alim. al cap. 67. *Le radiche della Pastinaca, del Dauco, e del Caro, si mangiano, ma nutriscono manco dell'Aro Cyrenaico: riscaldano notabilmente, e sanno non sò che d'aromatico: quanto al resto sono difficili a smaltirsi, come tutte l'altre radici. Prouocano l'orina, e se qualch'uno ne mangia copiosamente, generano succo mediocremente vitioso. E trattando generalmente delle radici dell'herbe che si mangiano (vniuersalmente parlando) sono tutte escrementose, e difficili a concocersi: ma solo quelle del Dauco, e della Pastinaca, si come non nocciono alla dieta da noi proposta, così ne anco giouano. Et alquanto più disotto, dice, E per finirla breuemente, per certo è necessario tutte le radici hauer sospette, come che siano difficili a cõcuocersi.*

Scris-

Scrisse anche della Pastinaca Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 76. *queste parole, Le radiche della Pastinaca, del Daco, e del Caro, nutriscono meno che della rapa, ma son calde, & aromatiche manifestamente, e prouocano l'orina: e se immoderatamente si mangiano, generano cattiui humori, e per commune ragione delle radici con difficoltà si concoquono.*

Confermò quasi l'istesso poi Paolo nel lib. 7. & Aetio confuse nel serm. 1. *i nomi, e le facoltà con queste parole, Il Dauco, il qual chiamano Staphilino, e Pastinaca, è di due spetie, l'vna seluatica, meno atta a mangiarsi della domestica, ma in tutte le facoltà più potente: ma la domestica è più atta al cibo; se ben di quella più debole. Hanno in se agrimonia, e riscaldano. Possiede in somma la radice vna certa flatulenza, e per questo irrita il coito.*

Hora che le da noi dette pastinache siano materia d'Insalata, fù dal Matthioli *detto due volte ne' luoghi già citati di sopra, e nel citato luogo ancora da* Niccolò Massa. *Et* Alessandro Petronio *sotto nome di Carota afferma l'istesso* nel lib. 3. del modo di conseruar la sanità al cap. 2. *con queste parole, La Carota così rossa, come gialla si mangia cotta; quella bollita per insalata, questa cotta nel brodo grasso a guisa delle rape.*

V *Suol*

Suol cuocersi la pastinaca in due modi, o sotto le brace arrostita, o bollita in acqua; è la prima più saporosa, e conserua meglio la sua acutezza, & aromaticità: ma è necessario lasciarla macerar pian piano più tosto sotto le ceneri calde, che sotto le brace; perche altrimenti la vehemenza del fuoco assorbisce in tutto l'humidità, che conserua il sapore; e bruciandosi diuien secca, carbonosa, insipida, & ingrata al palato, & a' denti. Quella che si cuoce in acqua è assai meno saporosa, perche oltre che l'acqua tira a sè il sapore, & il colore insieme, l'istessa pastinaca rimane talmente imbeuuta d'acqua, che quasi com'ella è, la fà insipida diuenire. Pur piacendo ad alcuno di cuocerla in acqua, loderei, che non le togliesse d'intorno la scorza, e che in grosse parti per trauerso, e non per lungo la diuidesse, perche meno hauesse occasione l'acqua di penetrarla. Puossi l'vna, e l'altra mangiar fredda, ma l'vso comporta il mangiarla calda per meglio sentirne il sapore, perche essendo questa insalata d'inuerno, il freddo la dissapora, e non lascia sentir la sua acutezza. Ond'è necessario, che quella della prima maniera all'hora sia cotta, che deue mangiarsi, e l'altra se ben fusse d'altro tempo stata cotta, si può riscaldare o con la stessa, o con nuoua acqua.

Quan-

Quanto al condimento, può l'istesso ad ambedue servire, & è olio, aceto, sale, pepe, garofoli, cannella, mosto cotto, & altre cose simili; e puossi il condimento comporre o di tutte le già dette cose, o di parte di esse, conforme al bisogno, & al gusto di chi le mangia. Della pastinaca bollita vsano far conserua, la quale ne' nostri paesi è detta, Composta; e questa si fà bollita in parti non a molta cottura, perche subito imbeue assai acqua, e diuiene souerchio molle: o pure si lascia bollire in aceto semplice, e poi condita di pepe, di garofoli, e di cannella, si riserba in vaso di pietra bene inuetriato, e si lascia o nell'istesso aceto, che diuenta di color vermiglio a molti gratissimo, o in nuouo aceto; che l'vno, e l'altro coprendola bene son atti a conseruarla dalla muffa, & a non farle acquistare ingrato odore, o sapore; e questa riscaldata prima in vn pignattino aggiungendoui del mosto cotto, suole mangiandosi nella prima mensa per insalata, gratiosamente irritar la gola. Et in vero hà virtù la pastinaca d'irritar la gola sì per sè stessa, essendo di sapore acuto, sì anco per ragione del condimento, si come ne fà testimonianza il di sopra citato da noi Niccolò Massa *con queste parole. E la pastinaca, ouero Carota cotta, e condita con aceto, Zuccaro, e cinamomo, prouoca l'appetito.*

Hora è da notare, che ancorche gli Autori gli ascriuano qualche praua qualità, non perciò deue l'huomo bandirla, percioche l'vso di lei non saria stato dalla consuetudine inuigorito, e continuato, se la sua malitia non fusse stata corrigibile, o non hauesse per la maggior parte qualità buone. Onde, se ben disse Galeno *quella esser di difficile concottione, come tutte l'altre radici, e generar vitioso succo; quello nondimeno disse considerandola solo come radice, e non come radice calda, & aromatica: e questo disse egli ancora per quelli, che souerchia ne mangiano; oltre che ne parlò con molta modestia dicendo generar succo mediocremente vitioso. Talche se poca se ne mangia, col suo calore inuigorendo il naturale calore dello stomaco, aiuterà a concuocere e se stessa, e gli altri cibi, che si mangiano appresso: & allo stesso stomaco non sarà per l'aromaticità sua ingrata. Oltre a questo può qualche sua malitia dal condimento esser corretta, attesoche se ben si dice essere notabilmente calda, può nondimeno dalla frigidità dell'aceto essere nel calore affrenata; come se fusse anco infetta di qualche poca qualità velenosa, può facilmente esser corretta dallo stesso aceto, e dall'olio. Viene di più rintuzzata la sua agrimonia dall'olio, e dal dolce della sapa. E s'ella per*

la

la difficoltà del concuocersi è atta (come dicono) a generar flati, chi dubita che'l pepe, e gli altri aromati, che la condiscono, non possano prohibirlo? Galeno dunque parlandone più strettamente nel citato luogo del lib. della Dieta al cap. 9. *disse, che i corpi, e stomachi ripieni di flemma, se dalle radici del Dauco, e della Pastinaca non hanno giouamento, non ne hanno però nocumento: e rendendo di ciò la ragione soggiunge, Percioche non sono come l'altre radici escrementose, e difficili a concuocersi; se bene la ragione stessa, par che ci sforzi a credere, che in simili pienezze gioui l'insalata di pastinaca, doue può l'aceto incidere, il pepe attenuare, e la stessa pastinaca astergere.*

Della Bietola Rossa, ouero Bieta Rapo. Cap. XVII.

Ioscoride nel cap. 112. del lib. 2. *fà mentione della Beta, che Bietola dicono alcuni; e ne assegna due Specie, nera, e bianca, piante amendue notissime, e comuni ne gli horti: ma come che queste non fanno per noi, per non esser materia atta all'insala-*

ta,

ta, scriuiamo solo quello, che dice P. Andrea Matthioli della terza specie, che è la Bietola rossa, la quale è da alcuni detta Bieta Rapo, della quale seruono al nostro vso le radici sole, là doue di quell'altre le frondi si mangiano in minestra. Di questa pianta altro scriuer non se ne può a mio giuditio al nostro proposito, che quanto il Matthioli ne scriue, e perciò riportaremo quì le sue formate parole, che son queste. La Beta in Toscana si chiama Bietola, & amendue, cioè la bianca, e la nera si ritrouano hoggi ne gli horti. In Alemagna, & in alcuni luoghi del Trentino se ne troua vna terza specie di rossa, le cui radici non sono punto dissimili nelle fattezze loro da quelle delle carote rosse, come ch'elle siano di forma più grossa, & al gusto più dolci. Vsansi queste comodamente il Verno cotte nell'insalate, lesse prima nell'acqua, o cotte sotto la cenere calda, e dopoi tagliate in fette sottili, & acconcie con olio, aceto, e sale. Acconciansi ancora vn poco lesse in prima, e poi tagliate in fette, e messe in macera nell'aceto forte per mangiar con gli arrosti: e le così preparate sono in comun'vso de' Todeschi, e de' Boemi, i quali per accomodarle meglio á gusti loro, vi aggiungono nel condire delle radici del Rafano volgare, delle foglie grandi tagliate

ben

ben minute; e così le conseruano lungamente. Trapiantansi tutte le specie delle Bietole, quando hanno già fatte cinque foglie; ma diuentano fuor di modo grandi, e belle, se nel trapiantarle s'imbrattano le radici nello sterco de' buoi, e delle vacche fresco.

Del Raponzolo. Cap. XVIII.

Me gioua di descriuer la pianta del Raponzolo, ancorche sia la sua radice notissima a tutti, ma non potendomi accomodare a scriuerne meglio di quello, che si faccia il Matthioli, e l'Autore dell'historia generale delle piante, *riporterò quì quello, che da essi se ne scriue.*

Il Matthioli nel com. del cap. 102. del lib. 2. di Dioscoride *dice, che è il Raponzolo vna pianta che produce più frutti sottili in vna sola radice con i ramoscelli nella cima. Hà le foglie lunghette, ma non però strette; quelle dico che giacciono in terra; percioche quelle de' rami son più strette, e più corte, fà i fiori nelle cime celesti a guisa di gigliettí, ma con quattro foglie sole, dalla quali nasce il seme serrato in vn picciolo capitello, e semplice, minuto,*

nuto, e negreggiante. Hà la radice bianca, lunga quattro dita, grossetta in mezzo, tenera, e dolce. Nasce ne' campi non coltiuati; e ne' colli ameni, e seminansi ne gli horti ancora, acciochè coltiuato faccia più grossa radice.

L'Autore dell'Hist. gener. delle piante dice, *che'l Raponzolo è vna pianta d'vn cubito d'altezza, le cui prime foglie sono lunghette, giacenti in terra, simili quasi a quelle delle viole delle mammole. Produce poi i frutti rotondi, duri, & in cima ramosi, ne' quali tuttauia nascono le foglie più lunghe, e più strette. Nelle cime de' ramicciuoli produce i fiori porporini inclinanti al croceo, quali non han più di quattro frondicelle. La radica è di tre dita, & alcuna volta di quattro di lunghezza, grossetta, ma più nel mezzo, bianca, fragile, tenera, e di succo, che sembra dolce. Nasce nelle campagne incolte, nelle siepi, e nelli prati. Si semina anco ne gli horti, perche faccino le radici più grosse. Questo sia detto della descrittione della pianta: che la radice poi serua per insalata, e l'vso, e gli Autori ne fanno testimonianza.*

Dicesi parimente dal Matthioli *con queste parole, Seminasi ancora ne gli horti, acciochè coltiuate, per esser (come hò detto) a molti grato nell'in-*

l'insalate, non solo crudo, ma ancor cotto.

Scriuesi ancor l'istesso dall'Autore dell'hist. gener. *delle piante, in questo modo, molti si dilettano di mangiare i raponzoli, e mangiansi crudi, e cotti nell'Insalate.*

Puossi il Raponzolo scriuere trà l'insalate di radiche, e trà quelle di herbe, perche non solo le radiche, ma le frondi ancora con l'istesse radiche se ne mangiano. E di quà auuenne che Alessandro Petronio ne trattarò nel lib. 3. del modo di conser. la san. al cap. 3. *trà le radiche, e trà l'herbe, scriuendo vltimamente queste parole, Quelli che vogliono, che il Raponzolo si ascriua al capitolo delle radiche, scriuono in questo capo quanto noi hauemo alquanto di sopra detto di esso trà l'herbe.*

Furono da' scrittori messe innante più spetie di Raponzoli, attesoche alcuni han creduto questo essere il rapo siluestre, come è stato il Fuchsio: *ma à questi si è opposto* il Matthioli *con la dissimiglianza de' semi.* Il Dodoneo *hà tenuto per opinione che'l nostro Raponzolo sia il rapo siluestre minore* nel lib. 5. al cap. 33. Delecampio *ne aggiunge vn'altra specie, da lui chiamata Raponzolo piramidale, così detto dalla forma della pianta, che hà di Piramide.*

Niccolò Perotto nel comm. dell'Epigram-

ma 16. di Martiale *trattando dell'Etimologia del nome del Raponzolo, così scriue. I Napi sono di due maniere; gli vni hanno i stipiti delle frondi angulosi, chiamati Bumoni, e gli altri Buniadi, simili al rafano, & al Rapo. Enne vn'altra maniera siluestre, che hà le frondi simili alla rucola. Mangiasi nell'Insalate, e volgarmente è detto Raponzolo dal Rapo, di piccola radice: più tosto si potrebbe dire dal Napo Napunculo.*

Ma siasi come si vuole, allontanisi la contesa de' nomi; purche siamo chiari della cosa: non hà dubbio veruno, che'l vero raponzolo, che noi vsiamo di mangiare, è quello, la cui pianta è stata scritta in prima; e serue per mangiar nell'insalate crudo, e cotto: ma per la maggior parte crudo, perche si mangia la radice insieme con le frondi, che cotte sarebbono ingrate. Se pur non hauesse egli da seruire per medicamento; dicendo il Matthioli, *che alcuni credono, ch'egli generi assai latte, mangiandosi dalle donne cotto con vn poco di pepe lungo.*

Hà il Raponzolo possanza ancor egli di eccitar l'appetito; e perciò credo che sia messo in vso il mangiarne l'insalata. Dicesi questo dall'Autore dell'hist. gener. *delle piante con queste parole; Il Raponzolo si mangia con sale, & aceto per eccitar l'appeti-*

petito, e per prouocar l'orina, massime se si cuoce vn poco.

Alessandro Petronio nel luogo citato di sopra *dice del Raponzolo, che quelli che han creduto quest'herba non essere il Rapo seluatico, hanno ancor creduto ch'egli non sia stato da gli Antichi conosciuto; e che crudo, e cotto si mangia; che alcuni han tenuto, che mangiandosi con pepe lungo faccia abondanza di latte; che perche non si mangia senza la radica, difficilmente si digerisce; e che a quelli che hanno debole il capo o genera dolore, o altra sorte di male.*

Oltre a quello, ch'è stato scritto, s'attribuisce al Raponzolo la virtù di nettare, & illustrar la faccia, & il corpo, tutta volta che ne sarà vnto con farina di lupini, e di Loglio.

Io credo l'Insalata del Raponzolo esser grata non tanto per lo sapore di esso, quanto per la bianchezza, e tenerezza della radice, la quale facilmente s'infrange trà denti, e con vn certo piaceuole stridore, che fà masticandosi, genera gusto a chi lo mangia. Ch'egli sia (come dicono) di sapor dolce a me non pare, ma più tosto insipido al primo gusto, se ben nell'vltimo lascia vn sapore di debole agrimonia, & vn'apparente stitticità. E per conchiuderla,

la, l'insalata del Raponzolo è più presto in vso per vna certa consuetudine, che per manifesta vtilità, e gusto; & il suo condimento è semplice aceto, sale, & olio; se bene alcuni vi aggiungono il mosto cotto, che dà a lui qualche gratia.

Del Sonco ouero Crespino. Cap. XIX.

QVello che noi chiamamo volgarmente Crespino, forsi dalla increspatura della pianta, o dalle frondi crespe, i Greci han chiamato, Sonco, & i Romani Cicerbita, si come alcuni altri, Lattuchezza, e forse di questo intese Apuleio col nome di lattuca leporina, quasi che ne gli ardori dell'estate la lepre sotto l'ombra di esso si rinfreschi, ò per rinfrescarsi mangi l'istessa herba.

Scriffe del Sonco Dioscoride nel lib. 2. al cap. 120. *mostrando le sue specie, e descriuendo le piante con queste parole, Il Sonco è di due specie, vno più saluatico, e più spinoso, e l'altro più tenero, che si mangia. Hà il fusto angoloso, concauo, e qualche volta rosso, e le frondi con alcuni interualli attorno intagliate. Et alquanto più sotto. Enne*

vn

vn'altra specie di più, tenero, che cresce in albero con lunghe frondi, le quali diuidono il suo ramoso fusto. Questo vale tanto, quanto gli altri.

Dioscoride manifestamente afferma, *che il crespino si mangia, e l'istesso conferma* Plinio nel lib. 22. al cap. 22. *con queste parole, Mangiansi ancora il Crespino, si come in Callimaco si legge, che fusse da Ercole dato a mangiare a Teseo. Ne si tace il medesimo* da Galeno nel lib. 8. delle facol. de' sempl. *dicendo, Mentr'egli è verde il Sonco, e tenero si mangia, come l'altr'herbe. Ma* il Matthioli nel comento che' fà sopra lo scritto luogo di Dioscoride, *dice chiaramente con queste parole vsarsi di mangiare nell'insalate, Vsiamo noi in Toscana il Verno nell'insalata le frondi, e le radici del Sonco: le quali per esser' ancora molto tenere, e dolci, aggradano al gusto.*

Esprime ancor Galeno con molta diligenza qual pianta sia il Sonco, qual sia il suo vso, e le facoltà così scriuendo nel luogo apportato di sopra, Il Sonco dopò l'esser cresciuto diuiene pianta spinosa, quanto al resto, mentre è verde, e tenero si mangia come l'altr'herbe. Il suo temperamento è in vn certo modo misto, percioche è di terrea, & aquea sostanza, e per l'vna, e per l'altra leg-

leggiermente freddo, perche è partecipe di qualche astrittione: & o si applichi in modo d'impiastro, o si mangi, apertamente raffredda; se bene dopo ch'egli sarà riseccato acquista vn temperamento terrestre, ma alquanto caldo.

Hà il Sonco molte virtù notabili, che non sono da tacersi, ancorche non tutte concorrano direttamente al nostro fine dell'insalata, che è l'irritar la gola. E perche esattamente sono state scritte da Plinio nel luogo sopra apportato, scriueremo quì tutto ciò ch'egli ne dice, ch'è questo, L'vno, e l'altro Sonco, cioè il bianco, & il nero, saria simile alla lattuca s'egli non fusse spinoso, di fusto alto vn cubito, anguloso, & vacuo al di dentro: ma se si spezza manda fuori vn liquore latteo in abbondanza. Il Lucidolatte che di quello esse fuori, è vtile alli Asthmatici, come la lattuca. Erasistrato *afferma esser possente a cauar fuori con l'orina la pietra, e mangiato leuar via il puzzor del fiato. Trè bicchieri del succo del Sonco caldo mescolato con vin bianco, & olio, facilita talmente il parto, che incontinente dopo il parto le donne possono caminare. Dassi ancora sorbendo. La decottion del fusto fà alle donne lattanti abbondanza di latte, & à figliuoli che succhiano il latte miglior calore; & in somma vtilissimo*

lissimo è a quelle, che vedono mancarsi il latte. Stillasi il succo nell'orecchie, e beuesi caldo nelle stranguries, per la quantità d'vn bicchiere, & anco nelle torsioni di stomaco mescolato con seme di cocomero, e di nocciuoli di pino. S'applica alle infiammationi del sesso. Beesi il succo contra i veleni de' serpenti, e de' scorpioni, e nella morsicatura si mette la sua radice. L'istessa radice cotta con i fiori di granati con l'olio, gioua à malori delle gambe. E tutte queste cose siano dette del Crespino biãco. Cleomporo *vieta l'vso del nero come che sia maglino, & approua l'vso del bianco.* Agatocle *afferma valere il succo del Sonco contra il sangue del toro. Contuttociò è necessario che il nero raffreddi, e per questo si deue applicare con la polenta.* Zenone *insegna che la radice del Sonco bianco sani la stranguria. E nell'vltimo capo del lib. 26. l'istesso* Plinio *scriue, che il Sonco cotto con farro fà abbondanza di latte.*

Hora per quanto spetta al nostro vso dell'Insalata, notisi che non sò come sia stato detto dal Matthioli *esser grato il Sonco nell'insalata, perche sia tenero, e dolce; perciochè il senso, che non s'inganna, lo sente amaro sì nella radice, sì anco nelle frondi, e non hà quella tenerezza ch'egli scriue, essendo*

sendo più di esso tenero il Raponzolo. Mangiasi come il raponzolo, e con l'istesso condimento, se bene per temprar la sua amarezza gli si conuerrebbe anco della passerina. Et a chi così amaro non piacesse, conuerria mangiarlo cotto, perche bollendo lascia nell'acqua la sua amarezza. Credo bene, che mangiato crudo con le frondi più tenere attaccate alla radice all'vso del Raponzolo, sarà col suo amaro più atto ad'irritar la gola, e più medicinale per chi per altro scopo volesse nell'insalata seruirsene.

Del Tragopongono, ouero Barba di Becco. Cap. XX.

'La pianta del Tragopongono simile a quella della Scorzonera, sì che per tal somiglianza nel nostro paese dell'Aquila è chiamata comunemente Scorzonera; e ne hauemo gran copia nascendo più tosto ne' terreni sodi, che ne' coltiuati. E creder si deue, che assomigliandosi molto alla Scorzonera, vada anche a quella poco men che di pari nelle facoltà, e particolarmente in quella di preseruare, e di guarir dal veleno, e da' mali contagiosi, e pestiferi. La radice di questa s'vsa di mangiar l'inuerno in insalata,

mag-

maggiormente all'hora che hà cominciato ad appuntare il germoglio: le cui prime frondi son tenere assai, come in quella stagione tenere sono ancor le radici: & io la mangio spesso con mio gusto apare del Raponzolo. Perche molte sono le specie di quest'herba, e non tutte hanno la radice atta à formar'insalata; perciò pare a me necessario descriuer le specie, e determinar finalmente qual sia buona a tal'effetto. Dioscoride nel cap. 132. del lib. 2. *dice semplicemente la radice di quest'herba esser buona per mangiare, senza particolar sentenza della maniera di mangiarla; ne meno dichiara quante siano le specie di lei, ma ne scriue breuemente queste parole. La barba di becco produce il fusto breue, le frondi simili a quelle del zaffarano, e la radice lunga, e dolce; sopra'l cui fusto è il calice grande, nel quale è dentro il seme nero, da cui si hà ella acquistato il nome. è herba, che si mangia.* Il Matthioli nel discorso, che' fà sopra'l testo soprascritto di Dioscoride *asserisce esser trè specie di Tragopongono, cioè il vero, o volgare, che dir vogliamo, vn'altro a questo assai simile, ma differenti solo in alcune qualità della radice, e del fiore, e l'vltima dice esser la Scorzonera. Della prima specie così scriu'egli. La barba di becco, la qual chiamia-*

mo in Toscana Sassefrica, è assai conosciuta, e volgar. pianta. Vsansi le radici il verno nell'Insalatà, per esser elle dolci al gusto, & aggradeuoli. Le frondi produce come il zaffarano, ma veramente alquanto più lunghe, e più larghe. Il fiore è giallo, simile a quello del Pisciallетto, & assai grande raccolto in vn vaso, il quale s'apre, e s'allarga quando vede il Sole, e serrasi la notte, e'l giorno quando è nuuolo, come fà quello del cameleone. Rassembrasi, quando è quasi serrato per esser alquanto appuntato in cima, e per hauere alcuni peli bianchi, che escon fuori, quasi alla barba d'vn becco; e però di quà, secondo che recita Teofrasto al c.7. del lib. 7. dell'hist. delle piante, *è stata chiamata questa pianta barba di Becco. Il perche assai mi marauiglio d'*Ermolao Barbaro, *che senza renderne egli alcuna ragione, non vuole che sia questa tal pianta la vera barba di becco scritta da* Teofrasto, e da Dioscoride. *Questo scriue il* Matthioli *della prima specie; della seconda così dice. Ritrouasi ancora vn'altra specie di Tragopongono, chiamato porporeo dal color de' fiori. Questa dunque, produce foglie simili all'altro, ma più copiose abbasso attorno alla radice più verdi, e più ferme. Fà ancora il gambo parimente simile, & articolato, con ap-*

parenti

parenti concauità d'ali appresso a' nodi: onde nel gambo nascono le foglie, & i ramoscelli. Produce i fiori in cima de' rami porporei, ma minori del volgare, spargendo le foglie intorno al suo ricettacolo a modo di stella. La radice hà egli maggiore, più lunga, e più dura, e piena di latte, non però come quella dell'altra dolce, ma al gusto amaretta, e costrettiua. Dell'vltima specie scriue il Matthioli *queste parole. Parmi oltra ciò veramente che sia specie di Tragopongono, quella pianta, che gli Spagnuoli chiamano Scorzonera, ouero Scurzonera, per sanar ella coloro, che sono stati morsicati dalle Vipere, le quali chiamano in Ispagna Scurzi*. L'Autore dell'hist. gener. delle piante al cap. 61. del lib. 9. *aggiunge alle già dette vna quarta specie di Tragopongono, la qual dic'egli chiamarsi dagli herbaiuoli Tragopongono non spicato; e perche ciascuno sappia in qual cosa questa specie differisca dall'altre, legga le sue parole, che son queste.* Ad hoc genus pertinet herba, quam hic ostendimus, e nomine herbarijs familiari Tragopongona non spicatum vocamus: radice, folijs, caule geniculato, similis est reliquis generibus, nisi quod gracilior caulis est, radix tenuior, folium angustius, flos autem luteus figuem maxime distat,

vt qui spicatim coaceruatus sit, cum in alio genere flos aureus, ac multiplex Helenij modo explicet. ac distendatur. *La radice del Tragopongono è lodata, ma non cred'io che sia egualmente buona di tutte le specie per l'insalata, perche sol quella serue per vso di cibo, che è tenera, succhiosa, e dolce. Quindi è, che più si approua dell'altre quella della prima specie, che è del Tragopongone, vero, e volgare: onde dal* Matthioli si scriue. *La Barba di Becco, la quale in Toscana chiamano sassefrica, è assai conosciuta, e volgar pianta. Vsansi le radici il verno nell'insalata per esser'elle al gusto dolci, & aggradeuoli. Poteua ben'anche aggiungere* il Matthioli, tenere. *Non atta all'uso dell'insalata è la radice della seconda specie per esser della prima più dura, & amareggiante, come lo stesso* Autore *afferma. Della radice della Scorzonera, perche questa è simile in tutte le cose al vero Tragopongono, non posso altro dire, se non che sia attissima, & vtilissima per formar'insalata. Che similissime siano queste due piante è detto* dal Matthioli diffusamente, *ma raccolto da me con questa breuità. Hà l'vna il gambo articolato simili all'altra. Il fior giallo di colore è comune, e con pochissima differenza; e non men verde, che secco*

sono

sono somiglianti: e seccandosi il fiore si conuerte in vn lanuginoso capo, che contiene il seme del tutto simile; & è comune ad ambe le piante il fiorire in vno stesso tempo dell'estate: Hanno finalmente, sì come si vedrà nella descrittion della pianta, simili le radici, doue mi riporto per non vdir con qualche noia più volte vna stessa cosa. Dichiamo dunque risolutamente la radice del vero Tragopongono, e della Scorzonera esser buone per insalata, non solo per isuegliar l'appetito del mangiare condite che sono, ma per hauer facoltà molto gioueuoli al corpo humano. Sì che a me non pare fuor di proposito il riportar quì quanto appo gli Scrittori se ne legge, acciò più volentieri, e più spesso possa chi hà diletto dell'insalata mangiarne. Ne bisogna dar orecchia a quello, che con l'vltime parole ne scrisse Plinio nel cap. vltimo del lib. 28. *che è questo.* Est & Tragopongon, quem alij Comen vocat, caule paruo, folijs croci, radice longa, dulci super caulem calice lato, nigro. Nascitur in asperis sine vsu. *perche ne vero è ch'ella nasca sempre ne' luoghi aspri, ne meno che non sia vtile. Trattando del Tragopongono* il Matthioli dice. *L'acqua di questa fatta al lambicco applicata con pezze di lino in sù le ferite fresche della carne, le*

salda

salda marauigliosamente. Del che hò più volte veduto io non volgari sperienze. Nello stesso discorso soggiunge della Scorzonera queste parole descriuendo prima la pianta, e poi manifestando le sue rare facoltà. Questa pianta fà le foglie lunghe vna spanna, simili non poco a quelle della Succisa, ma però più larghe. Frà le quali quelle che sono più propinque a terra, sono per intorno leggiermente a modo d'onda intagliate. Nascono tutte da lunghi, e compressi picciuoli, i quali escono dalla radice, attorno alla quale se ne stanno le foglie state per terra. Produce il gambo alto più d'vna spanna, tondo, & articolato, nel quale sono le foglie, ma più breui, e più strette. I fiori hà ella gialli simili tanto al Tragopongono, che non vi si vede se non pochissima differenza. Questi seccandosi si conuertono in vn lanuginoso capo, nel qual si contiene il seme simile del tutto a quello del Tragopongono. La radice hà ella lunga più d'vna spanna, e grossa come il pollice della mano con poche fibre per intorno, piena, tenera, succhiosa, fragile, bianca di dentro, e piena di succhio latticinoso, e dolce, e piaceuole al gusto: e vestita di nera corteccia. Nasce per il più nelle selue in terreno acquastrino. fiorisce la state insieme col Tragopongono. Viensene

ne

ne il Matthioli *dopoi la descrittion della pianta alle virtù d'essa, e così ne scriue. Dassi il succhio delle foglie, e parimente della radice per rimedio presentaneo a' morsi delle vipere, e di tutti gli altri animali velenosi, come ancora in tutti i morbi pestiferi. La radice mangiata ogni giorno preserua dal contagio della peste, e vale contra tutti i veleni. Dassi la radice, & il suo succhio vtilmente a gli Epileptici, e parimente a' Vertiginosi: Dassi ancora vtilmente nelle sincopi, & ancora ne' battimenti del cuore; imperoche la radice masticata per se sola caccia via la tristezza dell'animo, e fà l'huomo giocondo, & allegro. Il latte della radice messo ne' gli occhi acuisce la vista. In somma tutta la pianta vale a molti, & infiniti malori. Altri Scrittori fanno mentione di questa pianta, ma a mè pare che douiamo fermarci in quello, che ne dice* il Matthioli, *perche gli altri o breuissimamente ne trattano, o quanto ne scriuono, l'han tolto da lui. Solo dirò quello che ne scriue* Amato Lusitano nelle Enarratione ch'egli fà nel lib. 2. di Dioscoride alla enarr. 137. *doue a me pare, che nel descriuer la figura della radice del Tragopongono sia da gli altri molto diuerso, facendola di figura breue, e quasi rotonda, e son queste le sue parole.*

Est

Est dubio procul herba hæc similis omninò herbæ Croci, præsertim illa flores purpureos emittens: nam altera luteos potius flores producit: sed vtrique radix est parua, bulbosa, aliquantulum oblonga, auellanæ magnitudine, dulcis, esui apta, quam pueri in Hispania in campis eradicantes, a similitudine paruarum nucum, Nozellas appellitant, & illarũ esu maxime oblectantur. Dicitur enim herba hæc Barba hyrci, quia in calice, nescio quid hyrcinam barbam repræsentet. *La radice dunque di quest'herba si mangia in insalata, & è grata al gusto l'inuerno, all'hora ch'ella è tenera, e che incomincia a mandar fuori alcuni primi germogli; e riceue l'ordinario condimento d'olio, d'aceto, e di sale.*

Della Rapa. Cap. XXI.

Riposta la Rapa tra le radici, che nutriscono, & è pianta notissima a tutti; e perche può esser materia d'Insalata, mi pare necessario scriuerne qualche cosa. Ch'ella sia materia d'insalata, si cauerà dalle autorità de' buoni Scrittori. Di tre maniere son le Rape quanto alla figura, e di due quanto al sesso, come Pli-

Plinio riferisce nel lib. 18. al cap. 13. *con queste parole, Li Greci han fatto due primi generi di rape, maschio, e femina, nascenti però tutte da vn solo seme, ma diuersamente seminato; percioche quelle, che son seminate più folte, & in terreno più sodo, diuentano maschi; & è il seme di loro tanto migliore, quanto più minuto.*

Sono tre le specie delle rape, attesoche o per largo si diffondono, o si mantengono tonde; e fà la terza specie la rapa, che chiamano saluatico, la quale cresce per lungo a guisa del rauano. Quanto al colore, haueua detto disopra esser la rapa di sei altri, oltre al color proprio, e trà gli altri hauere il porporeo; sì che mangiandosi non conuiene colorirla con altro.

Riferisce l'istesso Autore *esser tanto familiare, & vtile alle genti di là dal Pò, che la stimano il terzo frutto necessario loro dopo i frumenti, & il vino. Anzi scriuendo dell'vso della rapa dice ch'ella è buona nelle foglie per gli animali quadrupedi, e nelle radici per huomini, e che non è men grata a suo tempo, che si siano le cime, che da essa nascono.*

Ma per non lasciare addietro gli Autori *più antichi, così scriue delle rape* Dioscoride nel lib. 2. al cap. 102. *La radice della rapa domestica cotta,*

nutrisce, gonfia, stimola Venere, e genera carne molle. Fannosi delle decottioni delle rape bagni vtili alle podagre, & alle buganze; al che vale l'istessa radice impiastratavi suso. Mettendosi in vna rapa scauata olio rosato, e cera, e così ponendosi in sù la cenere calda fino che si liquefacciano, si fà buono vnguento alle buganze vlcerate. Le cime cotte, lesse mangiate ne' cibi, prouocano l'orina. Il seme si mette ne gli antidoti, e nelle theriache, e massimamente in quelle che chiamano anodine, che leuano i dolori. Beuuto è salubre contra' veleni, e stimola Venere. Le rape che si riserbano in salamoia, quantunque manco nutriscano, mangiate nondimeno ne' cibi, fanno appetito di mangiare.

Pietr'Andrea Matthioli nel com. da lui fatto sopra questo capo di Dioscoride *dopò hauer riferita la diuisione delle rape in tre generi,* scritta già da Plinio, *così ne parlò, E' veramente miracolo della natura che da sì piccol seme cresca in tre, o quattro mesi così grossa radice. Percioche in Sauoia (secondo che si dice) se ne ritrouano di quelle, che passano le centinaia delle libre. Di trenta, e più libre ne hò vedut'io nella Valle Anania della Giurisdittione di Trento, delle lunghe, di porporeo colore.*

Le

Le Rape, e parimente il rafano, secondo Teofrasto nel lib. 6. dell'historia delle piante al c. 4. *amano il freddo, il quale non solo le fà dolci, ma l'ingrossa assai, facendo entrare il vigore molto più nelle radici, che nelle frondi. Quindi auuiene che ne' Lemouici non meno che nella Francia (per quanto scriue* l'autor dell'hist. gener. delle piante) *sono più copiose, e più soaui, essendo quelle regioni molto sogette alle nebbie, alle pruine, & à rigori del freddo. Scriue di più il medesmo* Autore, *che ne gli Algedonati, dopo le Nursine, si trouano le rape migliori; se bene* Ateneo, e Polluce *hanno per buonissime quelle di Mantica.*

Plinio anch'egli nel di sopra citato luogo *asserisce, che ne' paesi nebbiosi, e doue sono pruine, e freddi, crescono à marauigliosa grandezza, e ch'egli ne hà vedute di quelle, che auanzano il peso di quaranta libre. E soggiunge che si mangiano le rape in varij modi, e che conseruar si possono fino alle nuoue con la sementa del Senapo.*

Il nostro Galeno *fà delle rape mentione non meno che gli altri Autori con queste parole, Della pianta della rapa le frondi son quelle, che si vedono sopra la terra, e la radice è tutto ciò che si nasconde sotto la terra, la qual cruda è dura, e però non è*

buona da mangiare: ma cotta nell'acqua non nutrisce meno di quello, che fanno l'altre simili. Preparansi le rape in diuersi modi, come in aceto, & in salamoia per conseruarle tutto l'anno. L'humore che di loro si genera ne' capi è più grosso del douere; e però mangiandosene fuor di modo, e non digerendosi bene, generano crudità nelle vene. Per far'il corpo molle, non giouano, ne meno nocciono, e massime se son ben cotte. Debbonsi cuocer le rape lungamente, e però quelle son migliori che due volte si cuocono; imperciochè le mal cotte son difficili a digerirsi, nuocono allo stomaco, generano ventosità, e qualche volta mordicano il ventre. Anzi lo stesso Galeno scrisse nel lib. 6. delle facol. de' sempl. *le radici delle rape esser dure a digerirsi, gonfiare il corpo, e generare il seme.*

Plinio nel già scritto luogo *afferma la rapa potersi conseruare intiera vn'anno, o nel natiuo terreno, ò da quello tolta, e riposta ne' granai; e dice mangiarsi così impassita con miglior gusto, che se fusse verde; e che ama non molto esquisito terreno, ma tale, che in esso non si possa altro seminare.*

Georgio Valla nel lib. 42. delle cose che si appetiscono, e si fuggono al cap. 127. *così scriue delle rape, le rape son calde nell'ordine se-*

condo, e humide nel primo: nutriscono assai, prouocano l'orina, enfiano, e sono generatiue del seme, leniscono la gola, & il petto; se si mangiano spesso generano humor grosso, e fanno ostruttione nel fegato. Non rilassano, ne meno stringono il ventre; e mangiate con aceto, e latte irritano l'appetito del mangiare.

Alessandro Petronio finalmente nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine. al cap. 5. *scriue la rapa riscaldare assai, turbare il corpo, humettare, muouere hor con facilità, hor con fastidio l'orina, e non muouere, ne ristringere il ventre, conforme a quello, che ne scriue* Galeno: *e rendendo la ragione di tutti i detti effetti, aggiunge appresso: Riscalda assai, perche contiene in se due specie de' succhi, agro nella scorza, e dolce nella polpa. La nostra natura dunque che nelle sue attioni si serue del calore, mentre di attraher questo si sforza, perche gli è amico, e quella discacciar come nemico, si come è sforzata di occuparsi nelle contrarie motioni, così ancora ne siegue, che il calore di lei grandemente si commuoua, e più abbruci. Turba il corpo, perche gonfia, e difficilmente si cõcuoce. Humetta sì perche è carica di succo, sì anche perche se qualch'vno se ne ciba assai, e presto s'ingrassa.*

Siano

Siano di ciò esempio i buoi che mentre se ne nutriscono, diuentano presto grassi. Prouoca l'orina per la dolcezza del succo: ma ciò fà alcuna volta con fastidio, perche mangiandosi con la Scorza che è agra di sapore, stimola. Non muoue il corpo, perche la maggior parte della sua sostanza si conuerte nella mole del corpo, più tosto che nel ventre si resti. Non stringe, perche ancorche ne sia cauato il succo, non rimane quasi mai la di lei sostanza più grossa senza qualche humidità.

Questo sia detto dell'vso vniuersalmente, delle qualità, e de gli effetti delle rape, le quali comodamente passano per materia d'insalata, essendo ella vn'cibo atto a prouocar l'appetito, come è stato detto, e particolarmente se con l'aceto si preparano, o nella salamoia si conseruano. Et è da credersi, che quando fù questo da Dioscoride detto, *altro non intendesse, che il mangiarle nella prima mensa per insalata, percioche ne' primi cibi, e ne' preludij della cena si và cercando l'irritamento dell'appetito, per mangiar poi gli altri che sieguono appresso.*

Quanto all'vso del mangiarle, Plinio scrisse, *che si preparano in diuerse maniere, ma quali siano egli tacque.* Galeno *insegnò il modo di cuocerle,*

ma

ma più tosto per cibo, e per viuanda, che per insalata. E' ben vero, che dal documento vniuersale che egli ne dà, potemo ageuolmente il particolare cauarne, che fà per noi; percioche scriuendo ch'ella deue esser ben cotta, cioè lungo tempo, e cotta due volte, perche sia men nociua, e che cruda sia in tutto cattiua, come di durissima digestione; noi douemo procurare, che douendo cuocersi per farne insalata, in qualsiuoglia modo, ch'ella si cuoca, sia cotta a bastanza; acciochè douendo esser la prima a l'esser mangiata, non sia cagione di qualche corruttela a gli altri cibi, che dopo lei si mangiano.

Noi non vsiamo ne' nostri paesi conseruar le rape in aceto, ne meno in salamoia, per hauerne a far' insalata: ma quando la stagione ce le dona, o siano verdi, o conseruate ne' granai, e nelle cantine, per vso d'insalata (benche di rado se ne faccia) si mettono a cuocere sotto le ceneri calde, e si lasciano macerar tanto, che diuentino molli, non altrimenti che far si suole delle pastinache: e toltane via la scorza, e diuisele poi in parti, si condiscono con aceto, con olio, e con sale, e (aggradando a qualch'vno) ancora col pepe. E Simon Setho scrisse, *che la rapa condita, e mangiata con aceto, e sale desta l'appetito.*

Il

Il modo ordinario di mangiarle è in mineſtra cotte nel brodo graſſo di carne, e condite con cipolla, con petroſello, con formaggio, e con pepe: ma il meſcuglio di tante coſe a me non piace, come che per i diuerſi temperamenti, e ſoſtanze di eſſe generi alla natura non piccola fatica, e diſordine grande nello ſtomaco.

Sogliono le noſtre donne farle più volte bollir con mele, o con Zuccaro, dopo l'hauerle più giorni tenute infuſe nell'acqua ſpeſſo rinouata, perche ſi ammolliſcano, diuentino luſtre, & in parte deponghino la loro agrimonia; e conſeruanſi poi ſerbate in vaſi di pietra lungo tempo, come far ſi ſuole anco della zucca, del cedro, de' melloni, delle noci, e di altro.

Della Cipolla. Cap. XXII.

S'*Egli è vero quello, che noi con* Galeno *hauemo detto di ſopra, cioè che della pianta della rapa ſia la radice tutto quello, che ſotto la terra ſi naſconde; ſarà parimenre vero, che tutto'l capo, che dalla terra vien coperto, ſia la radice della cipolla. E per chiarezza maggiore della verità, leggaſi*

Theo-

Teofrasto nel lib.1. dell'hist. delle piante al cap.10. riportato dal Matthioli *con queste parole, Imperoche, conclud'egli, che nell'aglio, nelle cipolle, ne' Bulbi, nelle radici de' gigli, non solo si chiamano, e sono radici quelle capillari, che stanno sotto, ma ancora tutto il capo dell'aglio stesso, e delle cipolle sono vere radici.*

Le Cipolle dunque sono di maniere diuerse, come testifica Dioscoride nel lib.2. al cap. 140. *percioche quanto alla figura, alcune son lunghe, & alcune son tonde, e quãto al colore, alcune son rosse, & alcune bianche; e delle prime, noi intendiamo di formar l'insalata non delle lunghe, ma delle tonde, che o siano rosse, o bianche, poco importa, se non quanto a chi la mangia, piace in essa o maggiore, o minore acutezza.*

Può la Cipolla (siasi cotta o cruda) esser materia d'insalata, perche prouoca l'appetito del mangiare non meno che del bere, come l'istesso Dioscoride scriue.

Quanto a' paesi doue le Cipolle nascono, e si nutriscono Plinio nel lib. 19. al cap. 6. *dice, che delle cipolle capitate l'austere sono, l'Africane, le Francesi, le Tusculane, e l'Amiternine: ma di tutte queste le migliori sono quelle, che son tonde. Et aggiun-*

ge che delle due maniere, la rossa è più acuta della bianca, e la secca della verde, la cruda della cotta, e la secca della bianca; e che tutte comodamente si conseruano nella paglia.

Che le cipolle, e particolarmente le condite, prouochino l'appetito, vien detto apertamente ancora da Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 39. *così scriuendo, sogliono alcuni contadini riporre le cipolle dentro l'aceto, e l'acqua salata nel modo stesso che si fà delle rape: le quali conseruano per tutto l'anno seguente, e dall'istesso apparato acquistano vna certa virtù d'irritar la fame, mangiandone però moderatamente.*

Alessãdro Petronio dà ancor egli tal facoltà, non all'apparato, ma sì bene all'istesse cipolle nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 5. *così scriuendo, La cipolla non apporta quasi nutrimento veruno al corpo, perche, ancorche riscaldi, nondimeno col suo succo più tosto colliqua, che si accosti, essendo molto agro, e pungitiuo: talche non nutrisce, ma secca il corpo. Questo hà ben'ella di buono, che ad alcuni eccita l'appetito, & essendo arriuata al ventre se ne passa per secesso irritando la natura con la sua agrimonia.* Il qual autore nel lib. 3. del modo di conseruar la sani-

tà

tà al cap. 3. *parlandone più ampiamente, dice ch'ella riscalda, & è estuosa, hà forza, d'enfiare e di rodere, è siticulosa, s'ella in qualche copia si mangia o vna volta, o due, fà dolori di testa, e se più spesso, nuoce assai alla milza. Non apporta all'huomo quasi verun nutrimento, perciochè essendo in lei copioso succo, agro, e pungente, dalle viscere interne vien molto più ributtato, che appreso: dalche nasce che non nutrisce, ma colliqua se ne passa per il ventre, e secca, e rende il corpo languido. Ond'è che non conuiene all'huomo debole, ma sì bene al vigoroso. Doue irrita la fame, diminuisce i trauagli dello stomaco nati dalla repletione: prouoca l'orina, & aiuta il seme genitale; s'ella è cotta, è men nociua, e fassi vtile all'asprezze del petto, & alla tosse.* E Galeno nel lib. 3. delle facol. de gli alim. al cap. vlt. *trattando dell'vso della cipolla, delle sue qualità, de gli effetti, che nascono, e del suo apparecchio, e moderamento, dice, che le radici delle cipolle, che souente si mangiano; lasciandosi il fusto, e le foglie, che sono alla radice di facoltà, possedono grande agrimonia. Riscaldano il corpo, & assottigliano gli humori grossi, che vi son dentro, & incidono quelli che son viscosi. E se due, o tre volte saran bollite nell'acqua, depongono ogni agri-*

monia, & hanno nõdimeno possanza d'assottigliare, e danno al corpo pochissimo nutrimento, là doue in verun modo ne dauano prima che fussero lesse. E nel lib. delle cagioni de' morbi al c. 2. *insegnò esser di qualità tanto calde, & agre, che mangiandosene senza modo, hanno bene spesso suscitata la febbre.*

Non voglio, tutto ciò, lasciare di scriuer molte buone qualità della cipolla scritte già da Plinio nel lib. 20. al cap. 5. *che son queste, Le cipolle mangiate col pane possono conciliare il sonno, (come dicono) e sanar le vlcere della bocca, e le morsicature del cane, se si menano verdi mescolate con aceto, o secche con mele, e con vino, e talmente le sana, che in tre giorni se ne diuien libero. Sana ancora il loro succo aggiunto al mele le morsicature de' serpenti, & ogni sorte di veleno. Alcuni l'hanno date a mangiare a' disenterici. I più moderni han detto essere vtili à precordij, & alla digestione, ma che enfiano & inducono sete. E queste facoltà fecero forse credere a gli Egittij, che l'aglio, e la Cipolla fussero Dei,* come l'istesso Plinio riferisce nel lib. 19. al cap. 6.

Scrisse anco della cipolla Georgio Valla nel lib. 42. al cap. 47. queste parole. *E' la cipolla calda nel grado secondo, e humida nel terzo. E' di sostan-*

sostanza grossa, Prouoca l'orina, & aumenta il seme, e di quà nasce che stimola Venere, & irrita l'appetenza del cibo. Hà natural possanza di suscitar' il dolor del capo assai crudele, e di fare offesa allo stomaco, e come alcuni asseriscono ancora alla mente, ma importa assai il temperamento. Cotta è assai men noceuole, anzi gioua. Toglie via l'asprezze del petto, e la tosse. Applicata alle vene hemorroidali le risolue, e l'apre. Menata con l'aceto, netta le vitiligini, & ancorche ella sia di sostanza grossa, assottiglia nondimeno gli humori grossi, e viscidi. Ma ensia il ventre, e se si vsa di mangiarla spesso, si cade in debolezza di milza.

Quanto all'vso ne' dissenterici, a mè par che più tosto riprouata, che approuata sia da Galeno nel lib. 2. del methodo al cap. 1. *doue scriue queste parole, Vn cert' huomo (come a lui parue) curando con valorosissimo medicamēto generosamente i dissenterici, molti sanò in vn giorno, & alcuni vccise; percioche tal'era il suo modo di medicare. Daua loro a mangiar col pane vn giorno quella sorte di cipolla, che i Greci chiamano, Carton, indi parcamente a bere: il giorno seguente di mattino gli infondeua per cristiero vna mordacissima salamoia; & appresso daua loro vn gagliardissimo medica-*

men-

mento. Tanto che tutti coloro che haueuano vigore di soffrir cose tali, rimaneuano in tutto sani: ma alcuni moriuano sorpresi da conuulsioni, e da mancamenti di animo accompagnati da leggieri sudori nati dal dolore.

Hora perche tutt'gli Autori *affermano la cipolla esser caldissima, dal che siegue esser di succo per se stesso vitioso, e tale ne' nostri corpi generarlo ancora; ben si può risolutamente dire, che la bianca sia men nociua, e men noiosa della rossa per lo general documento, che caua* Galeno dal colore nel lib. 4. delle facol. de' sempl. al cap. 23. *mentre così scriue, Lece pigliar qual che inditio dal colore, particolarmente in ogni genere o di seme, o di radiche, o di succo: come per esempio le cipolle, le scille, & il vino, quanto più bianche, tanto sono men calde; e quelle che più al biondo s'accostano, & al rosso, tanto più calde; perciòche in tutti i generi delle cose (vniuersalmente parlando) le più bionde, le più fulue, e le più rosse, più son calde. E per questa regola io lodo nell'vso dell'insalata la bianca, che è men calda, che possiede minore agrimonia, e che è al gusto più grata. E' ben vero che per quanto si legge, in alcuni paesi sono le bianche più acute delle rosse: ma in questi, doue io scriuo, hauiamo a*

fer-

seruirci di quelle che possediamo conforme alla loro naturalezza. E se qualch'vno non hauendo commodità della bianca, vorrà della cipolla rossa seruirsi, sappia che o cotta, o cruda che la mangi, dall'aceto, che è di natura freddissimo, le sarà posto freno al caldo, e dal mosto cotto, e dalla grassezza dell'olio (poco però) sarà rintuzzata la noiosa agrimonia, che bene spesso con la sua acutezza caua da gli occhi le lagrime.

Quì non voglio tacere, che mi fù detto, vna volta dal P. Don Francesco di Aielli Monaco Celestino, Abate già del nostro Monastero di Collemaggio dell'Aquila, e hora Abbate di . . e Vicario del Reuerendissimo Abbate Generale D. Celso Romano nell'Abbadia di S. Spirito in Maiella, hauer da vn hortolano vdito, che a far più, o meno agre le cipolle importi assai l'irrigarle o al Sole ardente, o al fresco della notte, e della sera, e della mattina; attesoche le prime beuono con l'aqua assai più agrimonia su'l Meriggio, che le seconde non fanno la notte, o nell'hore del giorno più fresche; testificando il contadino questa esser perpetua, e verissima osseruatione.

Lodano tutti, che la cipolla sia mangiata cotta, e non cruda, e che la quantità sia poca; & io lodo l'istes-

l'istesso, perche il cuocerla, la rende più benigna, risoluendosi dal fuoco l'humidità più tenue, doue risiede maggiore l'agrimonia, e la veloce penetratione nella lingua, nel palato, e nelle fauci. Più ottuso si rende il sapore, s'ella si cuoce nell'acqua, ma più ingrata diuiene imbeuuta dal souerchio humido di quella: e per questo di maggior gusto, e d'vso più frequente è quello, che si cuoce sotto le ceneri, e giustamente si macera, la quale diuisa poi in parti si condisce con olio, con aceto, con sale, e con mosto cotto. Vsasi anco di far l'insalata di cipolla cruda diuisa però in parti anzi grosse, che minute, e mescolata con parti simili di melo dolce, e condita con aceto, con olio, con sale, e con pepe: nel qual modo dà gusto il mangiarla, e par che il sapor dolce del melo assorbisca talmente l'agrimonia della cipolla, che appena si sente. Ma se cruda si mangia, oltre à' nocumenti ch'ella può fare, come fù detto di sopra, deue fuggirsi, perche rende a chi la mangia il fiato puzzolente, e noioso, talmente che a chi lo sente fà nausea, e potrà quello auuenire, che auuenne al medico, di cui narra Galeno nel commentario 4. nel lib. 6. de' morbi volgari d'Ipocrate al comm. 9. *che a mè pare di riportar quì, & è questo, Veramente l'odor di tutto'l corpo, e particolar-*

larmente del fiato in molti è naturalmente puzzolente, si come in alcuni altri è soaue; e molte volte si genera la puzza nel fiato, come quando i medici non istimano orrore il puzzor del fiato visitando gl'infermi dopo hauer mangiato l'aglio, e la Cipolla. Auuenne questo appunto a Quinto nostro Compatriotta mentre medicaua in Roma. Visitò egli dopo il pranso vn cert'huomo ricco, e potente, infermo, hauendo il fiato puzzolentissimo di vino: ma l'infermo afflitto oltre modo dal dolor della testa, e dall'ardentissima febbre, malamente sopportando il puzzor grande del vino, pregò il medico che si discostasse alquanto, percioche molto lo contristaua l'odor del vino, ch'egli spiraua; e questo diceua l'infermo con molta modestia. Ma Quinto assai goffamente rispondendo disse, che sopportasse gratamente quell'odore, si com'egli sopportaua ancora l'infermo che puzzaua di febbre, e che era differenza grande dal puzzor di febbre al puzzor di vino.

Antonio Mizaldo nel cap. 10. del lib. 2. de' segreti de gli horti, *così scriue anch'egli della cipolla. Sanno tutti la cipolla esser'vn corpo composto, e rauuolto di molte tuniche cartilaginose, le quali, secondo* Columella *furono dette da' Villani antichi, Vnioni, perche hanno vn sol capo, ma non co-*

me l'aglio composto di più spiche. *Ama il terreno grasso, come scriue* Palladio, *ben coltiuato, rosso, bene stercorato, e che possa rigarsi,* secondo Socione Greco. *Deue il terreno prima esser rotto, perche si maceri dal freddo, e dal gelo, e poi essere stercorato, & egualmente col bidente Zappato, e disradicatene tutte l'herbe, deue essere di spatij ordinato. Dopò questo nel mese di Marzo, in giorni placidi, e sereni, mentre spira o Austro, o Euro, vi si getti bene il seme, mescolandoui della Satureia,* come vuol Plinio, *perche così vengono meglio.* Dà auertimento Socione Greco, *che chi hà da piantar cipolle, perche diuentino più grosse, e capitate, deue prima tagliarne le code, tutte l'estremità, e fibre, & i capelli. Altri le suellono solo fino alle radici, perche così trasmettono il succo fino alle parti inferiori: ma di questa maniera,* dice Palladio, *conuiene piantarle più rare, e roncate, e sarchiate, se non più, almeno quattro volte,* secondo che scriue Plinio; *il qual dice ancora il terreno trè volte solo prima di seminarle essere Zappato. Se sieno seminate a Luna scema diuerranno più agre, e più sottili: ma se a piena Luna più robuste, e di sapore succoso. In tutte le specie delle cipolle, la lunga suol'esser più agra della rotonda,*

la

la rossa più della bianca, la secca più della verde, la cruda più della cotta, e la fresca più della lessa, o condita col sale. Socione Greco scriue *le cipolle diuenire assai più grosse, se venti giorni prima di piantarle sarà ben coltiuato il terreno, e poi alquanto asciugato, perche se ne rimuoua tutto l'humido. E l'istesso dice ancora il medesmo auuenire s'ella sarà piantata toltene tutte le tuniche, e nuda di capo. Alcuni affermano il seme della cipolla non esser dagl'vccelli beccato, e per questo non esser necessario ricoprirlo di terra;* se bene il Ruellio raccoglie questo malamente da Palladio, *il quale attribuisce ciò al seme dell'aneto, e non della Cipolla. Se vorrai bene raccorne il seme, & a tempo auuenante, quando essendo verde, incominciano a cauare il germoglio vi porrai alcuni piccoli sostentacoli,* come insegna Columella, *per conseruare il gambo nel suo vigore, e lo fortificarai con alcune verghe leggiere insieme congiunte a modo di viti: altrimenti saranno i gambi dal vento gettati a terra; e scosse le loro cime, se ne cadrà tutto il seme. Non è da raccorre il seme prima, che non diuenti nero,* si come appresso a' Greci scrisse Columella, e Palladio. Socione dice, *che le cipolle si conseruano incorrotte tuttauolta che si*

affondano nell'acqua calda, o pur nell'acqua salsa, e tepida, secondo Plinio, *e poi si spandano al Sole finche si asciughino, gettandole vltimamente sopra la paglia di orzo, ma in modo che non tocchi l'vna l'altra. I nostri le appiccano al fumo, & ad vn piccol fuoco, e conseguiscono l'istesso. Se vorrai che la cipolla cresca in vn capo portentoso, rinchiudi il suo seme dẽtro al seme della Zucca, e lo pianterai in vn terreno ben coltiuato, e stercorato. Cresceranno le cipolle nella stessa grandezza, se Zappando loro la terra intorno, alzerai i loro capitelli, ma in modo che non siano disradicate. L'istesso auuerrà se forato il capo della Cipolla, vi porrai dentro il seme della Zucca, e piantarai l'vno, e l'altro insieme. Non mi pare di lasciar di dire, che se seminerai a tempo le cipolle, cresceranno nel capo, ma produrranno poco seme. E se si piantaranno i Capitelli diuerranno aridi i capi, e saranno i gambi grossi. Ne lascio che cauate le cipolle dal terreno, se giacciono in terra, o si appiccano nelle pertiche, si conseruano meglio nell'aere: anzi se si dà fede ad Aristotele, nel solstitio mandano fuora fiori nello stesso luogho, come fà il pulegio con molte altre cose; quasi non si sappia se dalla terra, o dall'aere riceuano vita, e nutrimento. Ma facilmen-*

mente germogliano anche fuora della terra, e gestiscono per l'allettamento dell'humore: ma fatto il germoglio diuien languida. Plinio *dice, le noci esser loro contrarie, e mitigare il sapore di esse. Molti scriuano esser da seminarsi vicino all'herbe coronarie, si come ancora gli agli, per eccitare, e conciliare la soauità dell'odore; e questo per consiglio di* Plinio, *e de gli antichi non in tutto da dispregiarsi.*

De' Bulbi. Cap. XXIII.

ANcor che scriuano alcuni, che tutte quelle piante, che hanno radici tonde, o almeno le sole radici di esse possano generalmente dirsi bulbi; si scriue nondimeno del bulbo, come particolar pianta così chiamata da gli Antichi: e dicono tutti questa esser di due maniere, nutritiuo, e vomitorio. Ma di quest'vltimo, come che spetti alla medicina più tosto che egli sia materia di cibo, nō intendiamo noi di parlare: onde dichiamo che scrisse Pietr'Andrea Matthioli sopra'l c. 161. del lib. 2. di Dioscoride *di non saper'egli veramente quali siano i bulbi, che si mangiano; & io pur confesso con esso di non saperlo: ma perche sono di radice capitata,*

come alcuni ne scriuono, e perche dicono esser atta materia per irritar la fame, per ciò mi è parso scriuerne alcune cose, acciochè essendo da qualch'vno conosciuto, possa seruirsene nel modo che dagl' Antichi se ne scriue, e particolarmente in luogo d'insalata col suo condimento.

Dioscoride nel cit. luogo, *lasciando la descrittion della pianta, come fusse da tutti in quei tempi conosciuta, dice de' bulbi queste parole, Il bulbo che si mangia è volgare, e noto a ciascuno. Mangiato ne' cibi, è vtile allo stomaco. Il rosso che si porta d'Africa, muoue il corpo. L'amaro che assomiglia alla scilla, fà digerire, & è molto più vtile allo stomaco. Tutti i bulbi sono acuti, scaldano, son Venerei, fanno aspra la lingua, & il gorgozzule. Nutriscono assai, generano carne, e sono ventosi. Da questi autori noi cauiamo, ch'egli serue per cibo, e quali effetti partorisce, s'egli si mangia.*

Il Matthioli *scriue, che gli Antichi vsarono cotidianamente i bulbi ne' cibi, e massime in quelli, che vsauano per fortificarsi nel coito, come cosa per tal'effetto molto conueneuole, apportando per di ciò fede due versi di Martiale. Nel resto, perche* il Matthioli *si rimette a quello, che ne scriue*

Ga-

Galeno, *basterà à noi apportar' vn sol luogo di quest' Autore,* che è nel lib. 2. delle facol. de gli Alim. al cap. 66. *doue appieno ne parla, e di doue facilmente si caua, che perche irritano l'appetito del mangiare, possono esser materia d'insalata.* Dice dunque Galeno, *I Bulbi sono del medesimo genere de' primi da noi detti, perche la radice loro si mangia toltene via le foglie; & alcuna volta la Primauera se ne mangia il germoglio. Hà in se qualità amara, & austera assai, onde auuiene, che può in vn certo modo risuegliare l'appetito del mangiare in vn stomaco rilassato: e benche sia di grossa, e lenta sostanza, con tutto ciò ne anco à quelli è contrario, che han bisogno di cauar qualche materia per via di sputo dal petto, e da' polmoni: ma essendo che l'amarezza stessa di sua natura incida le materie grosse, e viscide, è contrario alla grossezza, si come da noi è stato insegnato ne' commentari de' medicamenti. Onde se lessi haueranno due volte bollito, saranno più nutritiui: ma hauendo perciò deposta ogni amarezza, non saranno proficui à quelli, che deuono per via di sputo purgare il petto; & all' hora più opportuno sarà il mangiarli conditi con olio, aceto, e garo; perche così saranno più soaui, più nutritiui, meno flatuosi,*

e men

e men difficili a digerirsi. Alcuni huomini mangiandone spesso, hanno manifestamente sentito l'aumento del seme genitale, e lo stimolo alle cose Veneree. Varij sono i modi communi d'apparecchiarli, percioche non solo vsano di mangiarli bolliti nell'acqua, come hò detto, ma ne condiscono i bacini pieni in varie maniere. Sonoui di quelli che fritti, & altri che arrostiti sopra i carboni gli mangiano: ma questi non volendo lunga bollitura, alla breue s'accommodano. Alcuni, à quali dilettano austeri, & amari, non gli fanno in verun modo bollire, attesoche gl'incitano in questa maniera più all'appetito del mangiare: ma più sentiranno esserli gioueuoli all'appetenza del cibo, se continuaranno il loro vso due, o tre giorni. Che se così apparecchiati ne mangiaranno copiosamente, e particolarmente, se (come sogliono) crudi ne vorrano, di nuouo ricadranno nelle crudità. Sono de' bulbi, che apportano flati, e dolori, se non saranno ben concotti. Quanto al resto, l'alimento che ne risulta in tal modo mangiati, non è di buon succo: ma di quelli che hauranno bollito assai, o, come hauemo detto, saranno stati due volte cotti, si genera succo veramente più grosso, ma per altro migliore, e più nutritiuo.

Pao-

Paolo Egineta nel lib.7. *fà mentione del bulbo nutritiuo, ma lo mette innanzi solo per medicamento, dicendo, Il bulbo nutritiuo hà sapore amaro, & è alquanto astringente: disecca, agglutina, & asterge le ferite: & il vomitorio dimostra esser più caldo di quello*. Et Aetio nel 1. serm. dice, *che il bulbo mangiato genera humor freddo, grosso, e viscido assai, percioche malageuolmente si digerisce, enfia, e stimola Venere*. E l'istesso afferma Oribasio Sardiano nel lib.2. delle fac. de' sempl. nel lib. 1. ad Eunapio al cap. 19. *facendolo simile alle palmule, alle castagne, alle rape, alle prune, à fonghi, à tartufi, alle nocciuole del pino, & à fichi immaturi*: e nel lib. 1. al cap. 23. *à boleti, & à pomi immaturi*. Haueua ben detto Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 76. *apertamente i bulbi prouocar l'appetito con queste parole; I bulbi stringono, astergono, muouono l'appetito del mangiare*.

Et vltimamente Giorgio Valla nel lib. 42. al cap. 37. *dice i Bulbi essere vtili allo stomaco, se siano particolarmente mangiati con olio, con aceto, e con sapa, & irritar Venere*.

Cc Del

Del Tartufo. Cap. XXIV.

Ono i tartuffi ancor'essi riposti da Dioscoride trà le radici, e trà i cibi nel lib. 2. al cap. 134. *con queste parole, Sono i tartufi trà le radici tonde, senza frondi, e senza frutto, di color rossigno. Cauansi la Primauera, e mangiansi crudi, e cotti;* e con quest'altre Plinio nel lib. 19. al cap. 2. *gli ripone trà le cose marauigliose, e di loro così scriue a lungo, E perche hauiamo dato principio alle cose marauigliose, seguiteremo con l'istess'ordine quelle, le quali marauiglia grande è che nascano, e che viuano senza veruna radice. Queste son chiamate Tartufi, che si ritrouano ricoperti in ogni parte dalla terra, non hauendo fermezza di fibre, ne di capillamenti, ne pur si vede alzato, o crepato almeno il terreno, sotto'l quale nascono, ne meno stanno in esso attaccati. E la scorza che hanno al d'intorno non potemo noi dir che sia terra, ma vn calle di essa. Nascono i tartufi in luoghi secchi, & arenosi trà gli sterpi, e trouansi di quelli, che s'auanzano nella grandezza di vn melo Cotogno, e pesano più d'vna libra. Sono di due maniere, cioè alcuni di sostanza areno-*

sa,

sa, nemica a' denti, & alcuni altri puri, e sinceri. E' differenza grande ancor trà loro nel color nero, o rosso, come che di dentro sian tutti bianchi. Lodansi più de gli altri gli Africani: Ma diremo noi che siano i Tartufi vitio della terra? Veramente non si può comprendere, che siano altro: ma difficilmente s'intende, se dal principio si generino di quella maniera, che si trouano, o se viuano, o nò. Non son molti anni, che essendo Licinio Laertio Pretore di Spagna in Cartagine si commosse i denti anteriori mangiando vn tartuffo che teneua in sè vna moneta: il che dimostra che la terra di sua natura in se medesima si raccolga, e si stringa. Questo veramente s'osserua nelle cose che nascono, e non si seminano. Siegue poi di scriuer Plinio così nel cap.3. *Nascono i Tartufi all'hora che pioue, e tuona spesso al tempo dell'Autunno, e son teneri la Primauiera. In alcuni luoghi nascono, e seminansi trasportati da' fiumi: Come nel paese di Mitilene, doue non vogliono che nascano se non per le inondationi de' fiumi, i quali gli trasportano da' Tiari, luogo, doue in gran copia ne nascono.*

In Vgo Solerio, che fà alcune scolie sopra Aetio, quanto alla copia, dice che in tutto'l mondo non n'è maggiore, che nel Delfinato.

Gal. nel lib. 2. delle facol. de gli Alim. al cap. 68. *così scrisse i tartufi potersi riporre tra le radici, e tra' bulbi, e non ritrouarsi in esse qualità veruna insigne. Onde è, che quelli, che se ne seruono, gli vsano solo per goderne il condimento, che riceuono, sì come fanno dell'altre cose, che chiamano insipide, e non noceuoli, e che al gusto come acqua si rendono: le quali cose si distribuiscono tutte in nutrimento, che in se non habbia facoltà veruna notabile, ma solo alquanto fredda, e così grossa, com'è il tartufo, che si mangia: se ben quello de' tartufi, è più grosso, e quel delle Zucche più tenue.* Et haueua detto l'istesso Galeno nel lib. della bontà, e del vitio de' succhi al cap. 4. *che quello che chiamano tartufo, possiede succo grosso, ma non cattiuo.*

Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 77. *parlando della sostanza, e della qualità del tartufo, scrisse che di se stesso non rende humore priuo di qualità, ma ch'egli è freddo, e di succo grosso;* il che scrisse anco Oribasio Sardiano nel lib. 1. al cap. 19. *Ma in particolare toccò la sua sostanza* Aetio nel serm. 1. in questo modo; *Ne' tartufi signoreggia la sostanza terrea, ma non senza qualche poca della sottile. Al che par che acconsentisse* Auicenna

nel

nel lib. 2. de' Canoni al cap. 698. *dicendo, i tartufi son composti di sostanza più terrea, che acquea hauendone aerea, e sottile pochissima, e son priui d'ogni sapore. Generano melancolici, e grossi humori più di tutti gli altri cibi: & oltre a questo, paralisie, apoplessie, digerisconsi malageuolmente, & aggrauano lo stomaco.*

Non pare a me, che sia da tacersi quello, che ne scriue Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di cons. la san. al cap. 3. *di doue si cauano documenti diuersi da' predetti, & è questo, i tartufi ancorche sempre siano senza frondi, e senza stipite, conuiene per la medesima ragione, che siano connumerati tra le radici: mangiansi, e crudi, e cotti, & in tutti i modi sono difficili da concuocersi: ma molto più difficili sono mangiandosi asciutti, e senza liquor veruno. Eccitano i flati, irritano Venere, son nociui allo stomaco, aggrauano il capo, e generano humor malinconico: e se troppo spesso si mangiano, hanno per costume d'eccitar l'epilepsia, l'apoplessia, e la Paralisia.*

Da tutti questi autori cauiamo primieramente i tartufi esser freddi di qualità, se ben Galeno *dice essere alquanto, e non assolutamente freddi.*

Circa il tempo di cauare i tartufi, ancorche

Dio-

Dioscoride dica, *che si cauano la Primauera, e che* Plinio approui il detto di Dioscoride; *la sperienza nondimeno approua il contrario, percioche per l'ordinario e l'Autunno, e l'Inuerno di migliori conditioni assai gli rendono, di quello che si faccia la Primauera; talche potremo credere, che nella Primauera incomincino a nascere, & o crescano poi, o su'l bel principio nascano della grandezza, che si trouano, l'Autunno si cauano perfettissimi, come per l'ordinario ne' nostri paesi di Abruzzo vedemo. Che siano più teneri la Primauera*, come scriue Plinio, *non è marauiglia, perche all'hora sono men concotti, e per conseguenza più humidi, e di sostanza men duri.*

Scrisse ancora Plinio contra la cotidiana sperienza, *che nascono i tartufi in luoghi secchi, & arenosi, e tra gli sterpi; attesoche quei nostri contadini, che s'industriano di cauarli, non per simili luoghi, ma per mezzo i campi coltiuati gli trouano; anzi sotto a quei terreni, doue possono i porci a tal'vso ammaestrati col grugno dissotterrargli.*

Che si trouino di sostanza arenosi, sì che noccia-no a' denti, non posso con esso affermare, non hauendone mai gustati, per molti che n'habbia veduti,

ti,

ti, e mangiati. Ma quel che mi cagiona marauiglia grande, è che Auicenna dica *i tartufi esser priui d'ogni sapore*, e che Galeno *asserisca, che quelli che se ne seruono, gli vsino solo per goderne il condimẽto, che riceuono; si come fanno dell'altre cose insipide, e che si rendono, al gusto, come acqua: perche da ciò seguirebbe, che contra il detto di tutti, i tartufi non si mangiassero crudi, non riceuendo in questa maniera verun condimento. Ma chi si trouerà mai che neghi nel tartufo il sapore mangiandolo? ò che neghi l'odore, s'egli è così potente, & acuto, che a guisa del Zaffrano, ancorche racchiuso, è nascosto si tenghi, lo manda fuori gratissimo quasi a tutti? E' ben vero, che molto di rado si mangia crudo, e non senza vn poco di sale, si come s'vsa anche di fare e con la radice, e con molte altre cose, che sono acute di sapore, e non insipide.*

Se i tartufi bianchi siano di specie diuersi da' neri, non posso con certezza determinare; è ben vero, che io m'appiglio al credere che siano tutt'vno, che per maggior dimora sotto'l natiuo terreno, e per più maturata concottione, essendo già stati bianchi fino ad'vn certo tempo, diuentino poi neri, e ne acquistino quell'odore, e quel sapore, che non possiedono i bianchi per essere immaturi.

E per

E per venire all'vso che hauemo di essi per l'insalata, sogliono esser mangiati i tartufi nel principio del pasto, o cotti sotto le bragie interi, e fattone poi parti; o diuisi crudi in fette larghe mediocremente sottili, e cotti nella padella con olio semplice, ouero con olio, e vino: e cuocansi giustamente, perche per souerchia cottura diuentano secchi, e duri, ingrati al gusto, e difficili a concuocersi nello stomaco. Quelli che interi si cuocono sotto le bragie, possono di nuouo ricuocersi con olio nella padella, e possono con questa seconda cottura perdere in buona parte il vitio, che hanno della flatulenza. Alcuni fanno bollire in tartufi intieri in acqua, o in vino, e poi toltane via la scorza, ne fan parti: ma cuocansi pure come a ciascuno dà il gusto, l'ordinario loro condimento è l'olio, il sale, il pepe, & il succo dell'arancio, o di limoncello, riceuendo anco alcuna volta il petrosello minutamente trito; & in tal modo apparecchiati, e mangiati nella prima mensa, e per la loro innata acutezza, e per le qualità, e sapori delle cose che gli condiscono, irritano più che mediocremente l'appetito del mangiare.

Vsasi ne' nostri paesi di conseruarli lungo tempo, e mandarli in dono fin' nell'Alemagna, con vsar prima buona diligenza di mondarli da tutto

to il terreno, che stà loro attaccato intorno, e poi farli leggiermente bollire in vino, e lasciarli al fine asciugar all'ombra, dopo hauerli con vn panno lino grosso strisciati ben bene; che al fine se ne riempino alcuni barilotti di legno, doue si mette loro sopra tant'olio crudo, che ne restino ricoperti.

Della Radice, ouero Rafano. Cap. XXV.

QVella che communemente è detta radice, la quale da' Latini vien chiamata Radicula, e da' Greci Raphanis, come anco in molti luoghi da' Volgari Rauanello, ancorche non riceua il condimento d'insalata, può nondimeno passar sotto questo nome, sì perche si mangia intinta nel sale nel principio della cena, sì anco perche hà potenza d'irritar la gola. Tutto questo scrisse Castor Durante nella sua centuria della bontà, e vitio de' cibi *con queste parole, La radice mangiata prima, risueglia l'appetito, e per tal vso si taglia in pezzi, e sparsoui sopra acqua, e sale, con essa s'incomincia la cena; oltre che nell'inappetenze, si frapone ancora ne' cibi.* E Galeno (le cui parole scriueremo appresso) nel lib. 2. delle

fac.de gli alim.al cap.70.*se ben non disse apertamente, che irrita l'appetito, scrisse nulladimeno, ch'ella si mangia prima de gli altri cibi.*

Plinio nel lib.19.al cap.5. *& altri autori asseriscono esser molte le specie delle radici, le quali noi taceremo quì per non partorir confusione, e le ridurremo a due sole, seguitando il nostro* Galeno, che nel lib.8.delle facol. de' sempl.così scrisse, *Il Rafano riscalda nel terzo grado, e secca nel secondo: ma il seluatico è nell'vno, e nell'altro più efficace. Oltre a questo è il seme più potente che tutta la stessa pianta. Hà forza di digerire, e perciò è molto conueneuole alle percosse, & a' liuori.*

Due sono dunque le specie delle radici, domestica, e seluatica; la domestica è quella, che si semina ne gli horti, e che per l'ordinario si mangia; la cui figura, diuersità della grandezza, del colore, e del sapore, scriue il Matthioli *queste parole, Varia il rafano nella radice, imperoche alcuni la producono lunga, diritta, bianca, non molto più grossa d'vn pollice, tenera, e moderatamente acuta: & alcuni la fanno simile a' Nagoni, e spesso più grossa, dura da mangiare, dell'altra molto più acuta, ma non così grata al gusto. Sono ancora differenti nel colore, per esseruene delle bianche, e delle ne-*

re,

re, quantunque queste non siano se non rare.

Quì è da notare, che simili radici, che sono più grosse dell'altre, e diuerse di colore, a prima vista paiono seluatiche, perche hanno la scorza ruuida: ma si seminano ne gli horti, e nascono, e crescono in tanta grossezza, che io ne hò vedute di peso di più di dieci libbre, lunghe vn cubito; bianche, e nere, acutissime di sapore, & assai tenere; & alcune di queste, che nascono quasi di figura di rape, son ne' nostri paesi dette Rapette.

Per conoscer la maggiore, e minore acutezza delle radici prima che siano cauate dalla terra, furono scritti i segni da Teophrasto nel lib. 7. dell'hist. delle pian. al cap. 4. dicendo che tanto sono più dolci, e soaui, quanto sono le loro foglie più liscie: e per lo contrario, più acute son quelle, che hanno le foglie più ruuide, & aspre.

Della Radice seluatica dice Dioscoride nel lib. 3. al cap. 104. ch'ella è chiamata da' Romani Armoracia (hoggi detta volgarmente Ramoraccio) che produce le frondi simili al domestico, ma più simili alla Lampsana, e che hà la radice sottile, tenera, & alquanto acuta. Ma che sia tenera, & alquanto acuta, è riprouato dalla cotidiana sperienza del gusto; perciòche mangiandosi, è acutis-

ſima, e tanto dura, che più toſto s'ammacca, che ſi infranga, o che ſi triti con i denti: come ben nota il Matthioli, *riportando queſto alla corrotione* del teſto di Dioſcoride.

Scriſſe a lungo Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli alim. e dell'vſo, e delle facoltà delle Radici; *e perche quanto egli ne ſcriue è tutto al noſtro propoſito, riporteremo quì le ſue parole, che ſon queſte, Mangiano gli huomini nelle Città la radice ſola, e cruda, per la maggior parte delle volte nel principio del paſto, inſieme col garo per muouere il corpo; e pochi ſon quelli, che vi adoprano l'aceto. Ma i villani ſpeſſo la mangiano col pane, come gli altri companatichi datici dalla natura, e non preparati con l'arte, come è l'origano verde, il Naſturtio, il Thimo, la thimbra, il pulegio, il ſerpillo, la menta, il calamento, il Piretro, e la Ruchetta; impercioche tutte queſt'herbe verdi ſeruono per companatico. Mangianſi parimente alcuna volta le frondi, & i germogli delle radici, ma più toſto per neceſſità, che per volontà. E' la radice nel numero di quelle coſe, che ſi mangiano continouamente più per compagnia de' cibi, e per dar loro qualche ſapore che per nutrimento. Hà virtù di ſmagrare, e di ſcaldare, imperoche l'acutezza ſopra-*

uan-

uanza in quella qualità. Produce il fuſto al tempo della Primauera, come fanno per la maggior parte l'altre, che lo producono. Mangiaſi tal fuſto leſſo, e poſcia condito con olio, garo, & aceto, come ſi fà di quello delle rape, del ſenapo, e della lattuca. E così nutriſce più il gambo, che la radice cruda, per laſciar'egli tutta la ſua acutezza nell'acqua, nella qual ſi cuoce, quantunche habbia poca virtù di nutrire. Sono alcuni, che non ſolo il gambo, ma cuocono l'iſteſſe radici; e così ſe le mangiano come le rape. Non poſſo non marauigliarmi d'alcuni Medici ignoranti, che per fauorir la concottione del cibo, mangiano le radici dopo cena, dicendo ciò ſapere per iſperienza: ma non sò però io alcuno, che habbia imitato coſtoro ſenza danno. fin quì dice Galeno.

Naſce non leggiera contradittione ne' detti degli Scrittori, atteſoche Dioſcoride ſeguitato da Auicenna, *dice douerſi il rafano mangiar nell'vltima menſa, perche così fauoriſce più la digeſtione, perche, ancorche ſia grata al guſto, perche genera ventoſità, fà ruttare, e così mangiata in prima, ſoſpende ſopra di ſè il cibo; onde naſce che per far vomitare, ſi dà ſempre innante al cibo.* Galeno dall'altra parte (come poco dianzi hauemo

det-

detto) *scriue marauigliarsi dell'ignoranza d'alcuni Medici, che persuadono il mangiar la radice dopo cena per aiuto della digestione, non hauendo egli veduto nissuno hauer ciò fatto senza danno.* Ma Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. *dopoi hauer toccata la contradittione di questi autori soggiunge, che solo può la sperienza determinare qual di loro habbia scritto la verità. Ma se in questo hà qualche autorità la consuetudine, diremo noi ch'ella debbia mangiarsi prima, perche così s'vsa di fare; e tanto maggiormente ci accommodaremo a quest'vso, quanto ella seruendo o con la stessa insalata (come si fà per l'ordinario) o pur per insalata, a fine d'irritar l'appetito, non può in altro tempo più commodamente irritarlo, che se nel principio si mangia. O pur diremo che essendo la radice ottimo rimedio contra il veleno, che si può prendere, in nissun tempo può meglio preseruar l'huomo, che innante al mangiare, onde sia bene il mangiarla prima, ch'ella faccia ostacolo al veleno, è detto apertamente* da Isidoro nel lib. 17. delle Etimologie al cap. 10. *con queste parole, Qualunque hauerà le mani imbrattate col seme fatto molle delle radici, potrà senza riceuerne danno veruno maneggiare i ser-*

pen-

penti. E con la radice stessa si fà ancor bianco l'Ebano. Nel cibo ancora fà resistenza al veleno; percioche giouano contra il veleno le radici, le noci, i lupini, i cedri, l'apio, e la ruta: ma non contra il già preso, ma contra quello che si può prendere. Ond'è che appresso gli antichi si poneua la radice nella mensa prima di tutte le viuande.

Non resterò di celebrare il rafano in tutto quello, che fù da Plinio celebrato nel lib. 19. al cap. 5. *doue riferisce essere stato tenuto in tanta stima appresso la vana opinione de' Greci, che in Delpho si consecraua ad Apollo il rafano d'oro, la bieta di argento, & il rapo di piombo, volendo dimostrare l'eminenza, ch'egli hà sopra gli altri cibi.* Antonio Mizzaldo così scriue ancor'egli del Rafano nel cap. 11. del lib. 2. de' Segreti de gli horti. *Il Rafano Satiuo, o radice grossa, che dir vogliamo è nota assai; percioche tutti e ricchi, e poueri, e cittadini, e contadini, mentre sono dall'inappetenza molestati, eccitano con tal radice l'appetito del mangiare, tagliandola in sottili rotolette, e bagnandola con acqua, e sale. Il seme di essa si hà da gettare in terreno coltiuato, e stercorato, & oue sarà la radice cresciuta alquanto, se le hà da accrescere il terreno; percioche se rimane nuda del terreno, diuerrà*

rà dura, e fungosa, come dice Plinio, *il qual uuole, che sia il terreno, che la cuopre sciolto, & humido.* Palladio scriue, *ch'ella non ama terreno arenoso, ma sì bene l'aere nebbioso. In oltre bisogna seminarla assai rara, e Zappato il terreno profondamente, dopoi vna nuoua pioggia, se pur il luogo non è per se stesso humido, & atto a potersi rigare. Subito seminato deue esser coperto con leggiero rastello: ne se ci hà da gettar sopra letame* (benche Columella stimi altrimenti) *ma paglia. E' il Rafano impatientissimo del freddo, il quale per la forza del gielo o diuien fieuole, o si muore.* Plinio *nondimeno afferma il rafano amar talmente il freddo, che si è alcuna volta veduto in Germania talmente grosso, che agguaglia la grossezza di vn fanciullo.* Aristomaco comanda, *che l'Inuerno gli sian tolte le frondi, & ammucchiate, perche nõ vi si fermi l'acqua; perche così s'ingrosserà la radice per l'Estate. Ma sia come si voglia, è cosa certa, ch'ella cresce, e diuien dolce col freddo, come la rapa, se pur si mantiene: attesoche per cagion del freddo crescono le radici, e non le frondi;* benche Teofrasto dice all'hora diuenir lebbrose. *Suol'esser più giocondo, e più grato al palato il rafano, toltene le frondi prima che cresca la pianta nel gambo,* come

notò

notò Plinio. *E quanto la fronde è più liscia tanto più mite, e soaue sarà la radice, la cui amarezza sarà tolta in tutto dalla salsezza*, giache scrisse Plinio *il Rafano nutrirsi di salso, e douere con tali acque esser rigato. Gli Egittij perch'ella sia più soaue, aspergono di nitro la radice, ch'è composta di cartilagine, e di scorza: di più in molti è di acuto sapore, ma grato: fassi stima che quei rafani siano del genere feminino, che son meno agri, e che hanno più liscie le frondi, e di diletteuol verdura*, come nota Palladio. *Se vorrai le radici dolci, getta il seme per due giorni a macerare in acqua melata, o in succo di passule, o in acqua aspersa di Zuccaro, e seminarlo poscia, che sarà asciutto, per consiglio di Fiorentino. Se le vorrai maggiori*, come dice Palladio, *togline via tutte le frondi, e dimesso il fusto sottile, cuoprilo spesso di terra*. E Plinio *similmente dice, che si faccia nel terreno vna cauernuola sei diti profonda, nella quale si getti vn poco di paglia, e sopra quella il seme, da ricoprirsi poi leggiermente di terra, e di letame; percioche crescerà quanto è larga la fossa. Ma perche sono i rafani molestati da' pulci agresti, il rimedio di ciò è andar seminando trà essi le rubiglie*, secondo Teofrasto. *L'amarezza nella radice consiste*

E e nella

nella scorza, come dice Plinio, *che dice anco che nuoce a' denti, perche gli minuzza. Se le particelle del rafano appese in vn filo s'immergeranno in vna botte di vino, talmente che se ne possano cauare, ne torranno ogni puzzore, & agrezza, trahendola a se: ma è necessario di là cauarle a tempo, perche non si guastino, e metterui l'altre nuoue, se sia di bisogno.* Scriuesi da Plinio, da Galeno, da Ateneo, e da Palladio, *che marauiglioso odio sia tra'l rafano, e la vite, sì che se si seminano vicino, si vedono sensibilmente l'vn dall'altro discostarsi, come auuiene del cauolo.* E per questo disse Androcide, *il Rafano esser medicina contra l'ubbriachezza: si come da gli antichi Greci è stato ancor detto del cauolo. Fù per certo in tanto honore il rafano, che Moschione Greco scrisse vn intero volume delle sue lodi; dicendo esser nella Grecia tenuto in tale stima, che nel tempio d'Apolline in Delpho n'era consecrato vno d'oro, si come vna bietola d'argento, & vna rapa di piombo. Il che fù cantato da Esbano Hesso in questi quattro Versi.*

Fabula narratur sacros ab Apolline Delphos
Omnibus hunc alijs præposuisse cibis
Ex auro vt Raphanũ sacrarent, põdere betam
Argenti, plumbum rapa fuisse putant.

Ma

Ma non lasciamo di dire, che il rafano pulisce assai bene l'auorio, e mettendosi in vn mucchio di sale, lo trasmuta, e riduce in acqua salsa. Oltre a ciò il Rafano col traspiantarsi depone l'acrimonia, & acquista nella scorza vna somma gratia, purche sia fresco, e non inuecchiato, e per questo con temerità alcuni mangiandolo ne radono la scorza. Pietro Crescentio nel suo libro dell'agricoltura *scriue con queste parole poterſi far col rafano l'aceto. Secca le radici del rafano, e riducile in poluere: infondile poi nel vino, mescolato bene, e lascialo alcuni giorni riposare; finalmente cauálo, & haurai aceto rafanato, che sarà buono per frangere la pietra ne' reni, e farla vscir fuora, si come sarà vtile anco per molte altre cose.*

Dell'Insalate de' Germogli. Cap. XXVI.

Molte altre radici non men cotte che crude potriano per insalata condirsi, ma perche non sono in vso, o le taceremo, o le tratteremo nelle occasioni, bastando a noi quelle, che come ordinarie per tal mestieri hauiamo scritte. Hora nell'ordine da noi proposto di sopra nelle ma-

serie dell'insalata, fù dato à germogli il secondo luogo, seguendo la stessa natura, che per la maggior parte osserua nel progresso delle piante. E perche trà i germogli che per insalata si mangiano sono quelli del lupulo, per questo col lupolo daremo principio. Ne si marauiglino alcuni, che da noi non si faccia mentione de' germogli del senapo, della rapa, della malua, del rafano, e d'altri simili, perche parte per la loro agrimonia, e parte perche poco sono in vso, non fanno per la gratitudine delle nostre insalate, ancorche questi sian messi innante da Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 2.

Del Lupolo. Cap. XXVII.

IL *lupolo, che* da Plinio nel lib. 21. al cap. 15. *fù chiamato Lupo salittario, per quanto ne credono i moderni Sẽplicisti, è di due specie, domestico, e seluatico: ma non in altro differenti, se non che questo nasce spontaneamente trà le siepi, e ne' paesi incolti, e quel primo è in alcune regioni in quantità grande seminato, e con diligenza coltiuato, per hauer poi a seruire a suoi*

suoi tempi con i follicoli, che produce, nella compositione di vn liquore da gli habitatori di quelle regioni chiamato, Birra: & hà questi per la forza della coltiuatione le frondi maggiori, e cresce assai più alto del seluatico; le quali conditioni, se si traspianta, e si coltiua, acquista ancora il seluatico, come hò io prouato più volte.

L'vso cotidiano c'insegna, ch'egli si mangi nell'insalate, & oltre all'vso trouo io tre de' Moderni scrittori, che ciò testificano apertamente; ma non però altro se ne mangia, che i germogli, percioche non meno le frondi, che i fusti sono sì ruuidi, che al tutto sembrano spinosi, e sono al tutto noiosi. Ne tutti i germogli della pianta si mangiano, se non quelli, che sono i primi a spuntar dalla radice, e prima che habbino allargate le frondi, percioche ruuidi, & ingrati sono ancor quelli, che dopo l'essere in alto cresciuta la pianta, terminano in sarmenti, e fanno loro cima.

Ma prima che andiamo più oltre, mia opinione è, che Plinio non volesse altro dire nel luogo citato, *se non l'vso del lupolo nell'insalata, doue dopo hauer proposto di voler riportar l'herbe, che da loro stesse nascono, e che per cibo seruono a varie nationi; e dopo hauerne alcune riportate, che in*

Ita-

Italia si costumano, soggiunge queste parole, Oltre a queste sono la Pastinaca de' prati, & il Lupo sa-littario, che più tosto seruono per diletto, che per cibo: alludendo (cred'io) a quel gusto grande che suol prender l'huomo nell'insalata su'l principio della cena.

Il primo de' Moderni autori citati di sopra, è il Matthioli nel comm. che fà al cap. 147. del lib. 4. di Dioscoride, *doue del lupolo scriue queste parole, Le ceme del lupolo simili alli sparagi, le quali vsiamo cotte nell'insalata, per hauer molto dell'humido scaldano, e diseccano assai poco. Nondimeno mangiate cotte in qualsiuoglia modo, seruono e per cibo, e per medicina: percioche mondificano il sangue, mollificano il corpo, aprono le oppilationi, e sono grate al gusto.*

L'autor dell'hist. vniuers. delle piante nel lib. 13. al cap. 7. *riporta quello che ne scriue il* Fusio nel cap. 58. del suo lib. dell'hist. delle piante, & è *questo, Il Lupolo hà virtù di trarre l'vna, e l'altra bile, matura le posteme, e caua per se stesso la flemma nell'hydropisie. Il succo beuuto crudo, più muoue il ventre, che non tolga le oppilationi: ma cotto opera il contrario. Stillato dentro l'orecchie, libera dal dolore, e dal fetore. Le radiche togliono*

le ostruttioni, e particolarmente della milza, e del fegato. Da queste cose si raccoglie essere il Lupolo in diuerse parti dotato di temperamenti diuersi. I germogli che spuntano dalla radice su'l principio della Primauera tanto del domestico, quanto del seluatico, si mangiano per insalata, e sono di non ingrato sapore, a guisa della cuborea, che da gli hortolani di sotto terra si caua. Le frondi hanno vn calor temperato, ma i fiori, i follicoli, & il seme sono di temperamento più caldo, e più secchi.

Alessandro Petronio riducendo vltimamente il tutto in compendio nel lib. 3. del modo di conser. la san. al cap. 3. *così ne scriue, Il Lupolo che alcuni vogliono che sia il lupo salittario* di Plinio, *è di due sorte, domestico, e seluatico; questo da se stesso nasce ne' luoghi incolti; quello ne' campi aperti (come si scriue) si semina. I germogli dell'vno, e dell'altro lessi piacciono al gusto, e seruono per insalata; purificano il sangue, ammolliscono il ventre, e togliono le ostruttioni.*

L'insalata dunque del Lupolo si mangia volentieri, cotta però, ma con leggiera bollitura; e leganſi in vn filo mentre si cuocono, per poterli poi mettere in vn piatto ordinati, e mangiarsi senza noia ad vn per vno. Condiscesi questa insalata o di

con-

condimento ordinario, o di succo di Narancio, sale, olio, e pepe.

Dell'Asparago. Cap. XXVIII.

Vantunque da gli Scrittori sian chiamati di nome d'Asparago tutti i primi germogli, che spuntano primieramente dalle radici dell'herbe; deuesi nondimeno questo nome ad vn'herba particolare, la quale tutta non d'altro nome, che di questo si chiama; & è tanto nota, che non occorre ch'io mi affatichi in descriuerla, percioche non credo che a suo tempo s'vsi, e si frequenti più grata insalata di essa.

Dioscoride nel lib. 2. al cap. 114. *scriue molte virtù dell'Asparago, e benche di lui parli come cibo, l'indrizza nondimeno all'vso della medicina: Quindi è ch'egli nel principio dice, Le cime dell'Asparago cotte ne' cibi, mollificano il corpo, e fanno orinare. E più sotto, le cime peste, e beuute con vino bianco, leuano il dolor delle reni. Cotte, tanto lesse, quanto arrostite, e mangiate ne' cibi, togliono le distillationi, i ritenimẽti dell'orina, e la dissenteria.*

Gale-

Galeno nel lib. 2. delle fac. de gli alim. al cap. 59. *scrisse ritrouarsi li sparagi di due maniere, vno chiamato Regio, che nasce ne' giardini; e l'altro Helio, che nasce nelle paludi. Sono tutti grati allo stomaco, e fanno orinare; e se bene sono di poco nutrimento, pure digerendosi bene, nutriscono più che non fanno le cime d'altr'herbe simili.* E l'istesso Galeno nel lib. 6. delle facol. de' semplici, *trattando del temperamento di quest'herba, scrisse ancora ch'ella hà dell'astersiuo, quantunque non possa risolutamente dirsi essere o calda, o fredda.*

Plinio trattò dell'Asparago nel cap. 10. del lib. 22. *doue par che ne apporti ancor'egli due specie, domestica, e seluatica, e dell'vna, e dell'altra scriue molte virtù; anzi mostra nel principio, che l'Asparago serue per cibo, dicendo; Gli sparagi sono vn cibo (come si scriue) allo stomaco vtilissimo; e poscia soggiunge. Se si aggiunge loro il cimino, risoluono l'enfiamento dello stomaco, & il Colico, e rendono chiara la vista. Leniscono soauemente il ventre, e cotti nel vino, giouano a' dolori del petto, e della spina, & a' mali de gl'intestini.* Dopo alcun'altre cose siegue Plinio, *stimolano Venere, e prouocano vltimamente l'orina, se bene vlce-*

rano ancor la vessica. E poi dicono, che quelli che si vngono con gli sparagi pesti con olio, non sono morsicati dalle api. tutto questo narra Plinio del domestico: *del seluatico poi scriue, ch'egli è assai più efficace in tutte le cose dette, e molto più de gli altri il più bianco; che sana dall'Itteritia; che per sentenza* di Chrisippo è *contrario a gl'hydropici, ancorche sia diuretico; che l'acqua, nella quale son cotti gli Sparagi, data a bere a' cani, gli vccide; e che il decotto della radice di essi tenuto in bocca, libera dal dolor de' denti.*

Il Matthioli nel commento sopra'l luogo di Dioscoride *scritto di sopra, fà ancor egli due specie d'Asparago, domestico, e siluestre: ma del siluestre ne fà tre altre, chiamate da lui Palustre, Montano, e Petreo. Dice che il domestico si coltiua ne gli horti, doue getta prima dalle radici i germogli, che da noi son detti propriamẽte sparagi, teneri, grassi, e grossi in cima, come sono quelli dell'orobanche. Dice poi che del siluestre, il Montano, & il Palustre sono quasi simili del tutto al domestico, e gli asparagi loro sono parimente dolci, e diletteuoli al gusto: ma che quelli del Petreo son sottili, ne molto meno amari di quelli del Rusco; e però non sono molto stimati ne' cibi, quantunque ne' medicamenti aperitiui*

ritiui vagliano più de gli altri. Nasce questa specie per la maggior parte in luoghi aridi, e sassosi, e massime nelle siepi, e nelle macchie con i fusti legnosi, e bianchicci.

Con l'occasione delle parole del Matthioli *dichiamo l'orobanche produrre ancor'essi i gergmogli à guisa di Asparagi, & essere in vso di mangiarsi,* come scriue Dioscoride nel lib. 3. al cap. 131. *con queste parole, L'orobanche è vn germoglio alto vn piede, e mezzo, & alcuna volta maggiore, rossigno, peloso, tenero, grasso, senza frondi. Produce il fiore bianchiccio, che tende al rosso. Hà la radice grossa vn deto, la quale nel seccar del fusto diuenta vana. Nasce trà alcuni legumi, che gli strangola poi, e da questo effetto hà egli preso il nome. Mangiasi crudo, e cotto, come gli sparagi. Messa con i legumi, quando si cuocono, si crede che presto gli faccia cuocere.*

Scrisse ancora Dioscoride nel lib. 4. al cap. 148. dell'vso del mangiare i germogli del Rusco in questo modo, *Mangiansi i suoi gamboncelli quando son freschi in luogo d'Asparagi. Ma sono amari, e fanno orinare.* Et il Matthioli nel commento del soprascritto luogo dice, *che il Rusco produce alcuni germini assai simili a gli*

Asparagi, ma più grossi, più corti, e più pelosi; al gusto molto amari, ma valorosi per far orinare, e per aprir l'oppilationi: E però più conuenimenti nelle medicine, che ne' cibi.

L'Autore dell'hist. gener. delle piante nel lib. 5. al cap. 26. *così scriue dell'Asparago, L'asparago domestico esce fuori verde su'l principio della Primauera, quando la spiga del torso si mangia. I mangiatori han conuertito in delettatione grande della gola gli sparagi teneri, tra' quali han dato la palma a quelli che nascono nel paese di Rauenna, si come in questi tempi ancora gliela danno. Hoggi si vsa di cuocere gli sparagi nel brodo, che conditi poi con olio, aceto, e sale, con molto gusto si mangiano, e son grati a' Principi.*

Narra de gli sparagi molte virtù Auicenna nel lib. 2. al trat. 2. al c. 611. *ma perche sono molte, e quasi tutte riportate da altri, per hora le taceremo; e solo dirèmo, ch'egli* nel lib. 4. alla fen. vlt. scriue, *che vsandosi di mangiare gli sparagi, generano odore nel corpo di chi li mangia, ma fetore nell'orina.*

Che faccino gli sparagi l'orina puzzolente, la cotidiana sperienza, & il senso stesso l'approua; e da ciò può argomentarsi, che siano diuretici, poiche in breue tempo si vedono passare per le strade dell'orina.

Ama-

Amato Lusitano nel lib. 1. de' commentari ch'egli fà sopra Dioscoride alla enarrat. 104. *dice la Canna per commune opinione esser nemica della felce, e così per lo contrario: ma amicissima essere a gli sparagi; tantoche seminati questi trà le radici delle canne molto ben crescono.* E l'istesso Lusitano nella enarrat. 118. più appieno discorrendone, scriue, *Non si dà opra hoggi da Spagnuoli di seminar gli sparagi ne' giardini, seruendosi solo di quelli, che per se stessi nascono alla foresta: ma gl'Italiani, oltre à' seluatichi, hanno gli sparagi seminati ne' giardini, che fanno cibo gratissimo, e specialmente quelli di Rauenna, che furono di stima grande ancora appo gli antichi, si come si raccoglie da' versi di Martiale che son questi.*

La spina molle, che crescendo alzossi
Ne l'humida Rauenna, vnqua non fia
De lo sparago incolto più soaue.

Ma mētre noi trattiamo de gli sparagi, non intendemo dell'herba armata di spine, ma di quei germogli solo, che sogliamo nella prima mensa mangiare conditi da' ceto, d'olio, e di sale, e che sono sì solleciti a cuocersi, che volēdo noi significare vna sollecita speditione d'vna cosa, sogliamo per prouerbio dire, ella è più presta che nō sono a cuocersi gli sparagi.

Quan-

muouere il corpo senza medicine al cap. 2. scriue, *che gli sparagi, o primi germogli delle piante, mentre son freschi, e teneri, e conseruano in loro vn certo lentore, facilmente possono muouere il ventre: ma se pur hanno aggiunta qualche agrimonia, o amarezza, che sia tale, che non vieti il mangiarli, tanto potrà maggiormente muouerlo.* E nel cap. 6. dello stesso libro, scendendo al particolare, scrisse, *che gli sparagi, che propriamēte sono così trà noi chiamati, mentre son teneri assai, e presto si cuocono, non solo muouono l'orina, ma leniscono ancora il ventre: altrimenti quelli che son duri, o che sono souerchio cotti, più tosto stringono.* Et in questa maniera Ipocrate, o di chi che sia altro autore nel lib. 2. della dieta forsi scriueua, *che l'asparago sia secco, e che fermi il ventre; si come si può credere,* che dicendo Dioscoride nel lib. 2. ch'egli ammollisce il ventre, e che prouoca l'orina, *intenda che si mangi lesso, e con poca cottura.*

Auerroe nel 5. del suo Colliget così tratta dell'Asparago.

L'Asparago è temperato, ouero poco declina al caldo; e questo vien significato dall'hauere in se qualche poca d'amarezza, la quale se ne toglie via col cuocerli. Quanto alle terze operationi, egli apre le

le oppilationi de' reni; e questo propriamente fanno le radiche, & il seme; e vagliono assai nel dolor de' denti.

Antonio Mizzaldo nel cap. 5. del lib. 2. de' segreti de gli horti scriue così dell'Asparago. *L'asparago grosso, che si semina, vuole il terreno grasso, humido, e coltiuato.* Seminasi per sentenza di Didimo Greco, la Primauera nelle fosse solo di tre dità, *nelle quali si gettano trè granelli, mezzo piede l'vn dall'altro lontano. Il primo anno non deuono essere in verun modo coltiuati, ma si contentano della sola estirpatione dall'altr'herbe.* Il Catone, Columella, Plinio, e Palladio dicono vnitamente, *che si deue prender tanto seme, quanto se ne può con tre dita pigliare, e gettarle in tutte le fossette fatte a linea dritta, in terreno grasso, & istercorato, e coprirlo leggiermente. Dopoi quaranta giorni le radichette talmente s'intreccieranno fra loro, che parranno vna sola; e queste radiche gli antichi hortolani chiamarono spogne. Se i luoghi, oue si hanno da seminare saranno aridi, sia macerato prima il terreno con letame, e fattoui i solchi, così si getti il seme nel fondo di essi, come se nelle fossette si gettasse. facciasi il contrario ne' luoghi humidi, gettandolo nel dorso delle acque,*

pur

purche non sia offeso dal souerchio humore, che solo per passaggio deue rigare, e fermaruisi. I semi così disposti ti daranno l'asparago il prim'anno, il quale è necessario spezzare, percioche se tenterai suellerlo dal basso essendo ancor tenere, e deboli le radiche, se ne verrà ancor la spogna, la quale per due anni è solo da nutrire col primo letame gettatoui, vincandola assiduamente. Gli altri poi non deue corsi l'asparago, ma cauarsi dalla radice, perche possa aprire gli occhi a' germogli; perche non facendosi in questo modo, i gambi già rotti, accresceranno, e quasi ciecaranno gli occhi delle spogne, e non lasciaranno cauar fuora gli asparagi. Non corrai quello dal quale vorrai corre il seme, & hauutone il seme l'abbrucierai, & verso l'inuerno la cenere di quello mescolata con litame spargerai sopra le spogne. Ma lo stabio, dice M. Catone, *douer esser di pecore. Euui vn'altro modo di seminar l'asparago, per spogne, le quali conuiene dopoi due anni trasferire in luogo aprico, e bene stercorato. Fannosi i solchi vn piede l'vn dall'altro distanti, non più alti di dodeci dita, ne' quali si deprimono talmente quelle spognole, che facilmente germoglino dopoi l'essere state ricoperte di terra. La Primauera poi prima che incomincino a germoglia-*

re, deue rimuouersi il terreno con vn piccolo bidēte di ferro, perche possa più facilmente vscire il germoglio, e per la rimossa terra diuentino le radiche più grosse. L'istesso M. Catone comanda, *che si debbia sarchiare, e suellere l'herbe inutili, ma in maniera che non si dimuouano le radiche; altrimenti le ferme si conculcano. Nel resto l'inuerno è necessario difender la seluetta de gli sparagi con qualche coperta di paglia, perche'l rigore non l'abbruci. Et al venir della Primauera si discuoprirà, & vi si spargerà sterco in abbondanza; e si rauuiuarà*. Didimo Greco, e dopo lui Plinio, *dicono molti sparagi nascere dalle corna ammaccate de gli arieti agresti, o diuise in piccole particelle, o rase, & incauate a solchi, e rigate spesso*. Et ancorche questo a Dioscoride non piaccia, fà *la sperienza esser vero. Ne mancano quelli, che maggiori marauiglie ne scriuono; cioè che le corna intere de gli arieti, non ammaccate, ne diuise in parti, se si pertugiano, e si piantano, producono gli sparagi. Se vorrai hauerne da mangiar per tutto l'anno, dopoi hauerne colto il frutto, scuoprirai*, come dice Didimo, *Zappando le radiche, che vanno vagando sopra'l cespo; perche trattando questa pianta in tal maniera, non tardarà a produr fuora i*

nuo-

nuoui germogli, che gratissimi sono a mangiarli leggiermente cotti, o con acqua, o con brodo grasso, e sparsoui il sale, e l'olio, o butiro, aggiuntoui vn tantino d'aceto. Ma quì non è da tacersi, che gli sparagi si contentano di poca cottura, perche souerchio cotti diuengono tabidi. Onde l'Imperador Druso volendo significare la sollecitudine delle cose, soleua dire, che si facesse più presto, che non si cuocono gli sparagi. Gli antichi costumarono di portar nelle mense i pesciolini circondati di sparagi, come testifica Iuuenale *in questo verso.*

Quæ fertur Domino squilla, & quibus vndique septa Asparagis?

Veniamo hora al condimento. I germogli aspersi di sale, e composti ne' vasi, si lasciano star due giorni all'ombra a deponer l'humidità, e lauansi poi con lo stesso loro succo, purche n'habbiano deposto a bastanza, altrimenti si faccia con acqua salata, e per far l'aspersione vi si metta sopra il peso. Poscia si accommodino in vn vaso con spargerui sopra del finocchio secco, acciò si possano deprimere gli sparagi finche arriui il liquore fino all'orificio del vaso. Non lascio di dire, che' Greci hanno chiamati asparagi ancora per ampiezza di nome tutti i germogli dell'herbe, e delle piante, che germogliano

prima che producano i fiori. Fin qui Mizaldo.

In tre maniere hò io veduto mangiare gli sparagi; fannosi prima lessi, e poi diuisi in parti sbattuti con oua, e fattane frittata con olio, o con strutto. Mangiansi lessi in brodo di carne grassa, ma conditi con formaggio, & vuoua. E mettonsi a cuocere in acqua legati in vn giunco, ma poco bollore ammettono, e separati con diligenza dall'acqua, seruono per insalata, conditi, o con ordinario condimento, o in vece di aceto con succo di Narancio, ouero di limone, e con pepe, che è assai più grato, e questo è quasi il modo ordinario di mangiare gli sparagi.

Perche simili sono à germogli de gli sparagi quelli della pianta chiamata Rusco, che seruono ancor'essi per materia dell'Insalata; perciò mi è parso di scriuerne quattro parole in questo stesso capo de gli sparagi, apporttandone sol quello, che ne scriue al nostro proposito dell'insalata l'Autore della Storia generale della piante nel cap. 57. del lib. 2. che è questo. Il Rusco caua i suoi germogli la Primauerà a guisa dello sparago, ma più breui, più grossi, & hirsuti: quali, poiche son lessi, si mangiano conditi con olio, sale, & aceto: ma perche gustandosi si sente in essi non oscura amarezza; deono anzi per medicamento, che per cibo seruire.

Del

Del finocchio. Cap. XXIX.

Il finocchio di due maniere, domestico, e seluatico, che per se stesso nasce nelle campagne : dell'vno, e dell'altro scriue Dioscoride nel lib.3. al cap.76. così scriue del domestico, *Il finocchio mangiato in herba, ouero il seme beuuto con orzata, genera copioso latte. La decottione delle frondi beuuta, perche prouoca l'orina, conferisce à dolori delle reni, & à mali della vessica. Beuuto con vino, gioua à morsi delle serpi, e prouoca i mestrui: beuuto con acqua fresca nelle febbri, alleggerisce la nausea, e gli ardori dello stomaco. Le radiche peste, & incorporate con mele, sanano le morsicature de' cani impiastrateui sopra. Il succo spremuto dal fusto, e dalle frondi, e poscia secco al Sole, si mette vtilmente in quelle medicine, che si preparano per i difetti de gli occhi, che impediscono il vedere. Spremesi parimente il succo vtile a tutte queste cose, dal seme verde, da' rami, e dalle radici tagliate nel primo spuntar delle frondi.*

Scriue altresì Dioscoride del finocchio seluatico nell'istesso lib. al cap.77. queste parole,

Il

Il finocchio seluatico è grande, e produce il seme simile al cachri. Hà la radice odorata, la qual beuuta, gioua alle distillationi dell'orina, & applicata di sotto, prouoca i mestrui. La radice, & il seme tolti, in beuanda, ristagnano il corpo, giouano à morsi delle velenose serpi, rompono le pietre, e purgano il trabocco del fiele. La decottione delle frondi beuuta, genera abbondanza di latte, e purga le femmine di parto.

Pietr'Andrea Matthioli così scriue del finocchio domestico nel commento del già scritto capo di Dioscoride, *Seminasi il finocchio domesticò nel principio della Primauera il mese di Febraio, in luoghi aprichi, & alquanto sassosi, per esser egli non meno aggradeuole al gusto ne' condimenti de' cibi, che sia valoroso nelle medicine.*

Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 57. *dice anch'egli ritrouarsi il finocchio domestico, che si semina ne gli horti, & il seluatico, che da se stesso nasce; ch'egli serue per condimento de' cibi, e per companatico; e che di esso si fa composta, e si conserua per tutto l'anno, o nell'aceto solo, o nell'aceto, & acqua salata.* Trattò del suo temperamento nel lib. 7. della facoltà de' semplici dicendo, *che'l finocchio così valentemente riscalda,*

che

che merita d'esser connumerato trà le cose dell'ordine terzo: ma non è tale nella siccità, perciòche si può riporre trà quelle del prim'ordine; e per questo genera il latte, che se altrimenti fusse, non lo generarebbe. E per questa ragione è ancor gioueuole nelle sufusioni de gli occhi, e prouoca l'orina, & i mestrui.

Plinio nel lib.8.al cap.27. dice, *che' serpenti col succo del finocchio si spogliano la Primauera di quella membrana, che si è rauuolta loro intorno dimorando l'inuerno sotto la terra; e che strisciandosi con l'istesso gli occhi offuscatisi loro l'inuerno, racquistano chiarissimo il vedere.* Disse quest'istesso poi nel lib.19.al c.9.e nel lib.21.al c.23. *aggiungendo di più, che da quest'effetto veduto ne' serpenti, hanno gli huomini imparato giouare il finocchio alle caligini de gli occhi.*

Hà lasciato vltimamẽte scritto Alessandro Petronio nel lib.3.del modo di conseruar la sanità al cap.3. *che il finocchio è di tarda concottione, e che è di cattiuo nutrimento: che tanto se ne deue mangiare al fin del pasto, quanto basti ad alterar l'odore del vino, del pane, e d'ogni altra cosa mangiata; attesoche se più se ne mangia, diuien molesto allo stomaco, & appena si digerisce: il che mo-*

mostrano apertamente i rutti, che tutto'l giorno si portano il suo odore. Anzi che spesso cagiona sete, & il più delle volte amarezza di bocca.

Antonio Mizaldo nel cap.20. del lib.3. *così scriue del finocchio. Hoggi è conosciuto in tutti gli horti il finocchio, il quale è di specie ferulacea, crescendo per la maggior parte all'altezza d'vn'huomo. Manda fuora più gambi, la midolla de' quali è fungosa, e la corteccia sottile. La pianta hà in se tutta odore, si porta in cima de' gambi l'ombrella, rotonda, ampia, di color luteo, irragiata in figura orbiculare, e nella quale pende il seme, nudo senza veruna cotenna, o follicolo. Ama il luogo aprico, & alquanto sassoso. La sua radice è bianca, odorosa, e buona da mangiare. E' diuenuta questa pianta famosa per cagion delle serpi; percioche si dice, che gettano la vecchia spoglia mangiando di essa, e che il succo del gambo tagliato rinuouano la vista. E quindi è stato argomentato esser'il finocchio gioueuole alla vista nelle caligini de gli occhi. I nostri fanno alcuna volta letto nel forno di frondi verdi del finocchio, e mettonui sopra il pane, e le focaccie per increspärle, e renderle odorose. Riempiono anche di finocchio i pesci, e particolarmente quei di mare per renderli di sapore più soaui, e per*

tem-

temprare il graue odor marino, che suol far noia a' palati delicati. Il finocchio si fà diuenir dolce, come dice Corrado Gesnero, *se Zappandosi il terreno intorno alle radici, si riempie il luogo di stabio bouino.*

Vsansi di mangiar da noi i primi germogli del finocchio saluatico, all'hora che più teneri sono, e più bianchi, e che appena spuntano dalla radice sopra la terra, in minestra, e per insalata nella prima mensa: lessi però nell'acqua, e conditi con olio, sale, pepe, e succo di Narancio; sì che nel principio si mangiano, sono e per la loro acutezza nel sapore, e per ragione del condimento, irritanti la fame.

Dell'Insalata delle foglie. Cap. XXX.

HAuendo noi da seguire nell'ordine della materia dell'insalata, quello che dalla natura stessa (come di sopra hauemo detto) s'osserua nel progresso delle piante; non è da dubitare, che il terzo luogo si deue a quella delle frondi, essendo che dalle radiche si alzino i germogli, e nelle frondi poscia, i germogli si dilatano. E perche l'insalata, che per materia hà le frondi, può essere di

due maniere, semplice, che d'vn'herba sola si forma, e composta, che perche ammette, se non più almeno due specie d'herbe, e che per questo mescolanza vien detta; della semplice trattaremo prima, seguendo anco in questo l'ordine della natura, da cui le semplici prima, e poi le composte cose dipendono. Et essendo trà le semplici quella della lattuca da noi vsata, e frequentata assai a suo tempo; per tal cagione della lattuca incominciaremo a trattare.

Della Lattuca. Cap. XXXI.

L*A lattuca s'acquistò il nome da quel liquore lattitanioso che hà in se,* come con gli altri asserisce Mattheo Radero ne' commentari, ch'egli fà sopra Martiale nel lib. 13. all'Epigr. 14. *O pure fù così detta dal generar nelle donne lattanti copia di latte, come ancor viene quasi da tutti gli authori affermato;* Se ben Galeno nel lib. della ragione del viuere attenuante al cap. 3. (ancorche non ne apporti veruna ragione) scriue queste parole, *I villani han posto il nome alle varie specie dell'her-*

l'herbe, come hanno ancor fatto alla lattuca.

E la Lattuca di due maniere, per quanto da Dioscoride si scriue nel lib. 2. al cap. 125. *domestica, e seluatica: ma perche quest'vltima o perche sia souerchio amara, o perche non si semina, e non se n'hà copia ne gli horti; non è in vso frequente nell'insalata, sì che quello che si scriuerà da noi della lattuca, intenderassi sempre della domestica, della quale molte sono le differenze, e quanto al colore, e quanto alla figura, e quanto à paesi, che la producono. Ne' colori differiscono, perciòche alcune per essere intensamente verdi, son dette nere, alcune bianche, & alcune rosse. Differiscono quanto alla figura, attesoche alcune son di frondi liscie, alcune di crespe, alcune di tonde, & alcune di lunghe; alcune crescono serrate, & orbicolate à guisa di cauolo cappuccio, e son dette cappuccine, alcune larghe giacenti in terra, & alcune di foglie lunghe crescenti in alto, come appresso diremo. Sortiscono le lattuche diuersi nomi da' paesi, che le producono, mentre alcune son chiamate Cappadoce, alcune Greche, & alcune Romane. Queste che domestiche sono, s'vsano di mangiar tutte per insalata, e sono tutte di temperamento o simile, o poco differente:* Il che mosse il Matthioli a dir nell'annotat. nel

già scritto capo di Dioscoride, *ch'egli non ritrouaua altra differenza nelle Lattuche, se non che l'vna molto più dell'altra aggradasse alla vista, & al gusto, per esser qual di loro tenera, crespa, serrata, e bianca, e qual dura, liscia, aperta, e verde.*

Aggradano delle lattuche al gusto assai quelle che già Franzesi, & hoggi Romane son dette, le cui foglie son molto grandi, verdi, e grosse più di tutte, e crescendo in alto (come di sopra hauemo accennato) col tempo si vniscono stringendosi insieme in figura quasi piramidale; & in tal termine gli hortolani le legano verso la cima, e tirano loro addosso, e stringono il terreno più che alla metà: e questo è occasione che maggiormente si serrino, & al di dentro diuentino bianche, molto tenere, e delicatissime da mangiarsi; e forse di queste intese Theofrasto nel lib. 7. dell'hist. delle piante al cap. 4. dicendo, *La lattuca bianca è più tenera, e più dolce.*

Vna specie di queste lattuche fù da Martiale chiamata sessile nel lib. 5. all'Epigr. 65. *scriuendo a Turanno con queste parole.*

Haurai lattuche sessili propinque.

E dello stesso titolo le ornò nel lib. 3. all'Epigr. 36. si come fece ancor Plinio nel luogo che por-

portaremo appresso: *ma di quale intendano questi Autori non posso risolutamente dire; se pur non vogliamo che siano quelle, che orbiculate si stringono in modo che potrà quasi alcuno sederui sopra; si che si possa dar loro l'aggiunto di sessile. E dicendo Martiale di queste medesime, Propinque, altro non significa* secondo il Radero, *che volgari, e domestiche; e di più propinque, quasi che ciascuno le habbia alla mano ne' giardini. E stato dato di più a questa specie di lattuca di cestuta, & cestita,* come si vede in Ameto a cart. 47. che dice. *Ma il suolo era ripieno di fronzuti cauoli, e di Cestute lattuche;* luogo apportato dall'Autore del vocabolario della Crusca, alla dittione, Lattuca.

Vuol'esser la lattuca, perche diuenti tenera, e bella, trasplantata all'hora, che hà quattro, o cinque frondi sole, e perche nel principio fà la radice lunga, trasplantandosi deue essere spuntata, acciò tutto quel vigore, che farà crescere per lungo la radice all'ingiù, se ne ascenda a nutrir le frondi, & il midollo. E perche sappiamo esattamente e le facoltà, e l'vso della lattuca, mi par bene l'apportar quà quello che da gli Autori se ne scriue.

Le parole di Dioscoride nel già citato luogo

go son queste, *La lattuca domestica è aggradeuole allo stomaco, rinfresca, fà dormire, mollifica il corpo, e genera assai latte. La cotta è più nutritiua. La non lauata mangiata ne' cibi, è vtile a coloro, che non ritengono il cibo nello stomaco. Il seme beuuto caccia via le immaginationi libidinose del sonno, e probibisce l'vso di Venere. Mangiata troppo frequentemente ne' cibi, nuoce alla vista: gioua alle infiammagioni, & al fuoco sacro. Salasi, & serbasi come l'altre cose salate.*

Non sò io che si vsi di salarsi, come Dioscoride dice, *ma di mangiarsi fresca, o per mineſtra, cotta nel brodo di carne, o cotta nell'acqua, e condita con olio ne' giorni di magro. Vsasi bene di farsi il torso in conserua con Zuccaro, che serue poi per mitigar la sete, e la siccità grande della bocca a quelli, che son vessati da febbre ardente.*

Scriue il Matthioli douersi l'huomo guardare dal souerchio vso della Lattuca, *patendo stretta di petto, e sputo di sangue: ma più di tutti chi desidera di generar figliuoli.*

Plinio nel lib. 19. al cap. 8. *scriue della lattuca molte cose, e trà le molte, queste, Che Cesare Augusto per consiglio di Musa suo Medico, fù conseruato con l'vso della Lattuca in vna sua infirmità, là*

doue

doue non si soleua mangiar prima per osseruanza di religione: e che poi venne in tanta veneratione, & in tal credito, che per poterne sempre mangiare fù trouato il modo di farne conserua con aceto, e mele per tutto l'anno. In oltre, che tutte le lattuche hanno virtù di raffreddare, e perciò sono l'estate molto grate, liberando dalle Angustie lo stomaco, e generando appetenza di mangiare.

Hipocrate nel lib.2. *della ragion del viuere dice la Lattuca esser di temperamento freddissima, e render debole il corpo fino ad'vn certo termine; il che essendo vero, non si può dire, che generi buon succo, perche non può altrimenti generarlo, che secondo la sua natura, e non temperato, come si richiederebbe per ben nutrire. E di quà siegue necessariamente, che'l corpo ne resti debole, come che non sia ristorato da conueneuole, e temperato cibo. E chi vuol diffusamente ciò vedere,* legga Fran. Vallerida nel lib.2. delle sue Enarrat. alla enarrat.9. *doue ne discorre appieno.*

Serapione nel cap. della Lattuca, scriue di lei queste parole. *L'humore che si genera della Lattuca è freddo, e humido, e non nasce da lei verun nocumento, come nasce dell'altr'herbe. Ella non istringe, ne rilassa il ventre, perche non hà virtù*

tù astringente, e pontica, ne meno possiede salsezza & acutezza: e generalmente non hà possanza di astergere, ne di muouere il ventre.

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la sàn. al cap. 3. *scriue anch'egli molte cose della lattuca, rendendo insieme la ragione di quanto scriue con queste parole, La Lattuca domestica è di natura più fredda prima ch'ella mandi fuora il latte, e per questo è più grata l'estate. Libera dall fastidio lo stomaco all'hora che'l fastidio vien mosso o dal calore, o da qualche materia corrotta. Genera appetito di mangiare, ma di ciò non rendendo egli ragione, io dico che questo auuenghi più per virtù del condimento, che sua, essendo ella quasi insipida, o almeno non d'acuto sapore, che suol'essere irritatiuo al mangiare. Prohibisce (come alcuni credono) l'ubbriachezza, e concilia il sonno, perche possiede ella Vapori, che facilmente s'ingrossano, si come dal suo latte si conosce, e con tali vapori ascendendo ella fino alli spiriti, che vanno vagando per il ceruello, gli stringe, gli insodisce, e li lega talmente, che gli rende insofficienti, & inutili al moto, & alla vigilia. Dicesi fare abbondanza di latte, perche è creduto ch'ella sopra tutte l'altr'herbe accresca il sangue. Tranquilla la sete, per esser fredda, et humida.*

mida. Fà molle il ventre, o almeno non lo ristringe: ma dice egli nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 6. che secondo Dioscoride *la lattuca ammollisce il ventre,* e secondo vn certo autor Greco, *leggiermente l'irrita. E' di facile concottione. Gioua a gli stomachi caldi. Lessa è di maggior nutrimento, perche meglio si trasmuta nel ventre. Mangiata senza lauarla, nel modo ch'ella è suelta dalla terra aiuta gli stomachi rilassati a ritenere il cibo, perche forse è più grata al gusto. Induce debolezza ne' corpi, e nuoce alla chiarezza de gli occhi, se spesso si mangia, perche stringendo (come poco innante fù detto) gli spiriti, che nel ceruello si agitano, gli fà diuenire quasi stupidi.*

Scriue ancor l'istesso Autore nel lib. del modo di conf. la san. al cap. 8. *che la lattuca data a' vecchi per conciliare il sonno è dannosissima (dicano gli altri quel che vogliono) per esser freddissima,* come scriue Ipocrate, *prima ch'ella acquisti il latte, e per rendere il corpo debole; e per l'vna, e per l'altra di queste cose, è nociua a' vecchi.*

Resta hora di vedere quello che della Lattuca dice Galeno in molti luoghi, *da' quali potremo renderci certi di qual temperamento ella sia;*

qual vtile, e qual danno apporti al corpo humano, come, & in che quantità debbia mangiarsi, perche meno sia noceuole, & altro. Quanto al suo temperamento disse apertamente nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 40. *ch'ella è fredda, & humida con queste parole, Dico inuero la Lattuca domestica, solita di mangiarsi da tutti, esser di succo freddo, & humido, ma non cattiuo. dal che nasce, che non tutto ripugni alla concottione, ne meno stringa il ventre a guisa dell'altr'herbe, sì come ne anco l'irrita: la qual cosa ragioneuolmente gli auuiene, perche ella non hà in se austerità, ne acerbità veruna, che sogliono per l'ordinario stringere il corpo.* Nel lib. 8. del metod. al cap. 2. scrisse, *che la malua, il cauolo, la beta, e la lattuca nutriscono come fanno ancora tutte l'altr'herbe, & i frutti, ritrouandosi di sostanza atta a nutrire; ma si come in questi la sostanza, che nutrisce, è poca, così non è poca quella che è inutile. In questa maniera, nel puro pane, nell'vuoua, nella carne, e nell'alica, maggiore è la sostanza atta a nutrire, e minima è l'inutile. E questo luogo non pare a me, che ripugni al luogo citato di sopra,* gia che considera Galeno *in quello la lattuca o assolutamente, & in quanto per se stessa se ne porta; o in quanto non muoue, ne strin-*

ge il ventre: ma in questo fà paragone della sostanza sua nutritiua, cō quella del pane, dell'vuoua, della carne, & dell'alica. Oltre a questo si dichiarò meglio nel lib. 3. delle facol. de' sempl. al cap. 8. *mettendo innante la moderanza con queste parole, Le lattuche, se moderatamente son mangiate, nutriscono: ma se qualch'vno beuerà il succo loro in quantità notabile, morrà per certo non altrimenti, che se di cicuta, o di papauere beuuto l'hauesse. Et in questo modo se la Lattuca hauerà raffreddato il cuore, vcciderà: ma s'ella si digerisce, diuenta all'animale nutrimento. E' vero, che trà l'vccidere, & il nutrire, quasi come mezzo trà due estremi attribuisce* Galeno istesso alla Lattuca il medicare nel lib. 3. de' Temperamenti al cap. 4. dicendo, *La lattuca possiede l'vna, e l'altra facoltà, cioè di medicare, e di nutrire; non iscuoprendole però in vna medesima maniera, ma doue più opra nell'huomo, ch'ella non patisca, dimostra più tosto esser medicamento; la doue, S'ella più patisce che non opri, dà inditio di nutrimento.* Dal cap. 4. del lib. 2. delle facol. de gli alim. si caua apertamente il parer di Galeno, *se la lattuca generi o buono, o cattiuo nutrimento, percioche dopo l'hauer fatto racconto di sopra di quanto mol-*

ti medici ne credeuano, Soggiunge, Conuien sapere, che, essendo che tutte l'herbe generino poco sangue, e di cattiuo succo, La Lattuca non molto ne genera, e non di cattiuo succo, ma in tutto lodeuole. E perche sappiamo a quali stomachi l'vso conuenghi della Lattuca, in che stato della pianta, & in qual modo condita debbia mangiarsi, e quanto, & a che fine fusse a Galeno familiare; scriuiamo quello, ch'egli medesimo ne scrisse nel citato capo, ch'è questo, Mangiano la lattuca per la maggior parte cruda: ma quando al tempo dell'estate incomincia ella ad apparecchiarsi il seme, la pigliano cotta nell'acqua dolce, condita con olio, garo, & aceto, o con altre salse, & altri condimenti, maggiormente di quelli, che s'apparecchiano col formaggio. Molti vsano di mangiarla prima che caui il fusto cotta nell'acqua; il che hò io incominciato a far'hora, che mi ritrouo male affetto de' denti. Vn de' miei amici vedendo quanto mi era stato grato l'vso della Lattuca, e che hora con difficoltà la mangiaua, fù cagione di farmela cuocere. Et essendo io giouane, & offendendomi l'humor colerico continuamente lo stomaco, mi seruiuo della lattuca per rinfrescarlo: ma peruenuto poi all'età declinante, vsai per rimedio quest'herba nel non poter dormire, percio

che

che all'hora a bella posta mi procuraua il dormire, contra quello che nella giouentù mi auueniua, essendomi noioso il vegliare fuora della mia volonta. Et occorreuami questo, parte perche nella mia giouentù mi era assuefatto alle vigilie; parte perche l'età declinante per se stessa alle vigilie inchina. Onde la lattuca mangiata da me la sera, mi fù a questo vn rimedio singolare.

Auerroe nel lib. 5. del Colliget non solo non disse la lattuca esser freddissima, ma sì ben poco fredda, contra quello che ne scriue Hipocrate, così scriuendo, *La lattuca è di sostanza humida, con poca frigidità; e la siluestre è di sostanza secca: ma la domestica è di sostanza acquea, onde le auuiene il maturar le posteme calde: non però spezza le pietre che stanno nelle reni: e perciò noi la collochiamo trà quelle cose, che son fredde nel primo ordine, e temperate nel secco, e nell'humido.*

Hora per venire all'vso della Lattuca per insalata dichiamo, che ancorche ella sia freddissima, & humida molto, come asserisce Ipocrate, *a cui più che ad Auerroe creder douemo, non perciò deue essere hauuta a schiuo, massime da quegli huomini, che abbondano di humor colerico, e patiscono vigilie, che bramano di temprare gl'ardori dell'Estate, e*

che

che si trouano bisognosi della appetenza del cibo. *Et è da sapere,* che se ben Galeno la manifesta per veleno in alcuni luoghi, *non deue però questo intendersi assolutamente, ma sì bene nel modo, ch'egli stesso dice, cioè, che all'hora la lattuca sia nociua, quando se ne mangia senza misura, o si beuue così largamente il suo succo, che il cuore se ne raffreddi, non altrimenti, che della cicuta, e del papauero auuiene: Percioche questi moderatamente presi, non apportano verun nutrimento; sapendo io benissimo che le nostre contadine spesso mangiano in minestra i papaueri conditi con olio, e se ne nutriscono. E che Gio. Gioseppe Pica Gentilhuomo della nostra Città, mangiò trè giorni continui in villa, in vece di petrosello (per errore di vn villano) la cicuta bollita in brodo di carne. Mangiandosi dunque la lattuca per insalata, a fine d'irritar l'appetito, si prenderà in poca quantità, sì che non potrà se non in nutrimento conuertirsi, e non in veleno. E quando più sicuramente, e nella sua freddezza più temperata verrà qualch'vno vsarla; vsi di mescolarla con altr'herbe, che col caldo raffreni il suo freddo, e che l'assapori, per esser di natura insipida:* e questo dichiarò ben Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 52. così scriuendo;

Sono

Sono di quelli che mangiano la Lattuca mescolata con l'Apio, e con lo smirnio; percioche essendo ella vn'herba insipida, e piena d'humor freddo, non solo più grata si rende, ma più vtile ancora, se sarà con quest'herba accompagnata. E veramente per questa cagione, molti mescolano seco le frondi della ruchetta, e de' porri, & altri del basilico. Et io aggiungo a' detti di Galeno, che insieme con l'herbe da lui proposte, e con altre di simile facoltà, com'è il cerefoglio, la melissa, il petrosello, & altro; il condimento stesso le faria temperate, contrastando la siccità dell'aceto, e del sale col suo humido, e col freddo la calidità dell'olio. E crederei, che a questo proposito, quando ben'ella non hauesse compagnia di altr'herbe, il simile auuerrebbe col mangiar con essa il rafano, o radice, da noi detta di sopra; il cui valore rintuzzaria la sua freddezza, e con l'agrimonia la renderia saporosa, & eccitante l'appetito.

Quanto al tempo del mangiarla (per insalata però) io sono d'opinione, che molto migliore sia nella prima mensa, che nell'vltima: mangiandosi per ordinario non ad altro fine, che per prouocar l'appetito: se bene (come hauiamo detto) più per ragione del condimento, che per facoltà propria, essendo ella quasi insipida al gusto. Che se ad altro fine vien

pre-

presa, come per affrenare, e per raffreddare i vapori del souerchio vino beuuto nella cena, per lo calore, & abbondanza de' quali potria l'huomo diuenire vbbriaco; è opportuno il prenderla non nella prima, ma sì bene nell'vltima mensa. Disse questo Turnebo nel lib. 27. al cap. 28. con queste parole; *Per isfuggir l'ubbriachezza, fù da gli antichi istituito il non mangiar le lattuche nel proemio della cena, ma nel fine, perche con la natural sua freddezza, rintuzza l'ebrietà: ma ognun sà, che a' tempi nostri s'vsa nel principio per conciliar l'appetenza.* E (per quanto ne scriue Palladio nel tit. 14.) incominciò l'vso della Lattuca nel principio della cena al tempo di Domitiano Imperatore. *Se dunque nell'vltima mensa per le cagioni dette mangiar si deue, e col suo freddo hà da contrastar col caldo de' vapori, non deue essere in verun modo accompagnata con altr'herbe che siano agre, e che riscaldano; e per la medesima ragione è bene in quel tempo stringer la mano al condimento dell'olio, si come allargar si deue nel principio.* Et a questo proposito del tempo del mangiarla Horatio nel lib. 3. delle satire alla sat. 4. dice, *che se la lattuca si mangia dopoi l'essersi beunto il vino, genera agrimonia, e se ne và nuotando*

per

per lo stomaco. E L'Autor dell'hist. gener. delle piante dichiarando questo luogo di Horatio dice queste parole, *La qual cosa, perche debilita, e rompe la facoltà concottrice, douemo nella prima mensa metter le lattuche, e prima di tutti gli altri cibi gustarle, & o cotte, o crude mangiarle.*

Girolamo Cardano nel suo lib. intitolato, Theonoston, ouero del modo di prolongar la vita, e di cons. la san. vuol che si mangi la lattuca in mezzo la cena con queste parole; *Io non ritrouo luogo per le lattuche crude nella mensa, ne prima, ne dopoi; e perciò non è marauiglia, se non seppe ne anco quel Poeta ritrouarlo; onde essendo noceuole e nel principio, e nel fin della mensa, e gli Antichi hauendola prouata dannosa assai mangiata nell'vltimo; la trasferiron poscia al principio della cena, accioche col benefitio del sonno, ricoperta da gli altri cibi, offendesse meno, e quelli in tal modo soddisfacessero alle loro delitie. Soggiunge poi, ma alla lattuca cruda non ritrouo io il più opportuno luogo, che quasi nel mezzo della cena, & in verun modo nel pranso; e se poca se ne mangia, e non si continua l'vso di essa; se ne riceuerà men graue danno, senza nessuno vtile.* Mostra il Cardano con queste, & altre sue parole in quel luo-

go esser souerchio appassionato nemico della Lattuca, opponendosi alla commune sentenza di tutti i più graui Autori; *e per questo, lasciaremo noi da parte questa sua opinione, e terremo per buonissima quella, che dall'inuecchiata consuetudine, e dal parere de' buoni Scrittori è approuata.*

Non lasciamo di scriuere quel che della Lattuca dice Antonio Mizzaldo nel cap. 1. del lib. 2. de' segreti de gli Horti, che è questo. *La lattuca hortense (della quale qui principalmente trattiamo) vien così detta, perche sia copiosa di latte. Questa pianta ama il terreno rimescolato, grasso humido, o che si possa rigare, e stercorato. Nasce* secondo Plinio *il quarto giorno, o il quinto al più dopoi l'esser seminata, pur che il suo seme non sia antico, e senza succhio, ouero il terreno infecondo. E se'l terreno è tale, qual'è detto di sopra, si può tutto l'anno seminare. Ella crescerà per largo, se rara sarà piantata, ouero se quando farà il garzuolo si fenda leggiermente, e poi ci si metta sopra vn pezzetto di testa, o di gleba, perche meno s'alzi nel gambo: attesoche con quel piccolo peso mantenuta, auuiene che non potendosi alzare in alto, e costretta a crescere, e diffondersi per largo.* Autori di ciò sono Fiorentino Greco nel-

le

le sue georgiche, appresso Columella, e poscia Plinio, e Palladio. *Diuerrà bianca la lattuca se le si getterà nel mezzo spesso vn poca di arena di fiume, o di mare, e quindi raccolte insieme le frondi si leghi. Se bene parche* Plinio *attribuisca questo solo à quella che nasce dal seme bianco; la quale di natura fà più resistenza all'orror del Verno. Se per sorte ella diuien dura per difetto del luogo, del tempo, o del seme; diuerrà tenera se sarà colta, e di nuouo piantata. Diuentarà sessile, se non cauerà il gambo, ma con le frondi rauuolte si vada enfiando in forma di globo (chiamano questa i nostri Pomata) e se traspiantandosi, le si allacciarà la radice dopoi che sarà cresciuta vn palmo, se sarà impiastrata di sterco bouino fresco, & accoltole il terreno attorno sarà rigata; e mentre sarà cresciuta, il germoglio che da lei rompe, si tagliarà con vn ferro; e finalmente le si metterà sopra vn vaso di terra, non però picato, acciò non cresca per alto, ma per largo, come dice l'istesso Fiorentino, che appresso i Greci è Scrittore esquisito delle cose rurali. Hauerai lattucke più soaui, se hauendo ristretti i germogli, le sforzarai a ripullular sempre di nuouo: & all'hora le stringerai, e riprimerai, se dopo che saranno le lattuche alquanto cresciute, metterai loro*

sopra o piccola parte di testa, o qualche altro peso leggiero. L'istesso Fiorentino asserisce nascer le lattuche odorose tuttauolta ch'el seme loro sarà posto nel seme del cedro, e così seminato. Il che auuerrà anche se l'istesso seme sarà stato alcuni giorni infuso in acqua odorata. Ma qui mi souuiene appunto vn'inuentione di Aristopeno Cireneo. *Questi*, come scriue Plinio, *ribellandosi alla paterna Filosofia, e soscriuendosi alla volottà de' golosi, rigaua le già nate lattuche ne gli horti la sera con vino melato, e satiauale di tal beuanda finche hauessero a bastanza beuuto; e nel vegnente giorno andaua dicendo hauerli la terra prodotte le pizze verdi. Inuentione veramente degna d'vn Epicureo, non che d'vn Filosofo: ma lasciamo andare; e seguitiamo il nostro proposito: Diuerrà la lattuca più tenera di frondi, se la radice, come hauemo detto, sarà impiastrata di buon letame, & opportunamente irrigata d'acqua di fiume; o se due giorni prima al carpirla le legarai la punta. Se desideri ch'ella nasca e di varie figure, e sapori, e se vuoi vdir quello che ne dice* Didimo Greco, *finalmente ciò conseguirai se con vna punta di lesina cauarai sottilmente vna pillula di sterco di capra, o di pecora, e vi rinchiuderai dentro il seme di lattuca, di*

Nasturtio, di bassilico, di ruchetta, e di rauano, come dice Palladio: *e se quella pillula circondata di letame gettata in piccola fossa in terreno ben coltiuato, e sparsoui vn poco di letame humido, l'inacquarai leggiermente; perche il rauano farà sua forza nella radice, e gli altri semi si alzaranno all'insù, & alzerassi parimente la lattuca dotata di tutti i sapori de gli altri. Alcuni vi sono che pestano tre pillule di stereo di pecora, e mescolatoui i detti semi, lo ligano in vn panno logoro, & vsanui la diligenza scritta di sopra; Molti de gli hortolani Latini fanno l'istesso con altri modi. Colta dal terreno la lattuca, tolgon via le frõdi vicine alle radici, e ne' medesimi gradi pertugiate con vno stecco, v'intromettono i soprascritti semi, da quello del rauano in fuori;* come piace a Palladio, *o dell'appio,* come vuole il Ruellio, *& l'impiastrano di luto; e fanno che così ripiantata la lattuca, sia circondata da' germogli che nascono da quei semi, & anco guardata. Si sono ritrouate lattuche crescenti in sì fatta larghezza, che riferiscono gli antichi hauer seruito per porticelle de gli horti;* e questo afferma ancor Theofrasto. *Se vorrai seruirti della lattuca l'inuerno,* osserua Columella, che così la condisce. *Debbonsi salare i torsi, toltane via la par-*

la parte infima, in vn vaso fin tanto che conserua le frondi tenere, e lasciarsi poi dimorare per vn giorno, & vna notte, mentre manda fuori la salamoia, si spremano, e si spandano sopra graticci, finche si asciughino, e fatto poi delle lattuche i mazzetti, si ripongono ne' vasi con due parti d'aceto, & vna di salamoia, fattoui prima vn letto d'aneto secco, e di finocchio. Vltimamente si comprimano tanto con finocchio secco, ch'el liquore gettatoui venghi a sopranatare. E perche si faccia bene quello che hà di ciò cura, deue spesso spargerui del liquore, e non patire che la conserua s'asciughi; anzi vada con vna spogna netta bagnando il vaso di fuora di acqua fresca. Fin quì dice Columella. Plinio *dice essersi ritrouato modo di conseruar le lattuche per i mesi alieni, ouero (come io credo che si debba leggere) d'Inuerno con aceto, e mele.*

Dell'Endiuia, e della Cichorea. Cap. XXXII.

Erche mostra Dioscoride nel lib. 2. al cap. 121. *che scriuendo dell'endiuia di nome di Endiuia seluatica chiami la cichorea, e tratti ancora in vn medesimo capo dell'vna, e dell'altra; noi imitan-*

tando vn' Autor tanto graue, farem' hora l'istesso, e tanto maggiormente ciò faremo, quanto non molta varietà è nella loro figura, nelle facoltà, e nel temperamento, e l'vna, e l'altra bene spesso serue per gratissima materia dell' Insalata.

E per rimuouere da gl'intelletti de gli huomini tutta quella confusione, che può nascere dalle parole di Dioscoride nel citato luogo; *leggendosi il testo nel modo, che si ritroua, giudico esser bene l'apportarlo quì secondo la lettura, e correttione* del Matthioli, che è questo, *L'endiuia è di due specie, seluatica, e domestica. La seluatica è di due sorte: vna che si chiama pichra, e cichorea, e l'altra che si semina, e produce le foglie più larghe, & è della domestica più grata al gusto. La domestica è anch'ella di due specie, vna che produce le frondi più larghe, simili alla lattuca, e l'altra che le fà più strette, & al gusto amare. Ristringono, & infrigidiscono amendue, e conuengonsi allo stomaco. Cotte, e mangiate con aceto, ristagnano il corpo. La seluatica è più aggradeuole allo stomaco; percioche mangiata, alleggerisce gli ardori, e le debilità di quello. Tanto è, che si può sicuramente la cichorea chiamare Endiuia seluatica, che può nascere seminata ne gli horti, doue fà le frondi*

di più larghe, e più tenere : e può per se stessa nascere ne' campi con le frondi più ruuide, e più strette, e per d'intorno intagliate : e di queste la prima per esser più tenera, e meno amara, si rende al gusto più aggradeuole.

E' l'Endiuia domestica (quella che communemente è chiamata Endiuia, e Scariola) altresì di due sorte, l'vna dall'altra diuersa non meno nelle frondi, che nel sapore. Et in somma conchiude il Matthioli, *che tutte queste specie sono notissime in Italia, doue sono in vso continuo nell'insalate.*

Ritrouandosi altre specie di cichorea (per quanto scriuono gli Autori delle piante) come sono la Costantinopolitana, e la Verrucale, & ancor quella che è detta dente di Leone, che nasce ne' prati, hà il neruo della fronde rossigno, & è amarissima, & al gusto ingratissima, se bene aggradeuole cibo a' conigli, & alle lepri; ma perche non sono in vso nelle insalate, le lasciamo come fuori del nostro vso, e fine.

Oltre alle dette due specie d'endiuia, vna se ne ritroua (come nota anco il Matthioli) *differente dall'altre, la qual fà grandi i cesti, crescendo più larga assai nelle foglie dell'altre tutte crespe, e d'in-*

d'intorno frequentemente, e minutamente intagliate. Fà di più il fusto alto, grosso, dentro vacuo, e tenero assai; talche gratissimo si rende da mangiare per insalata crudo, e molto men de gli altri amaro; e non è questa endiuia per altro differente dall'altre.

Seminasi l'endiuia del mese di . . . . e si lascia crescere per traspiantarla finche arriui all'essere, che hauemo detto della lattuca. Traspiantata ch'ella è, si lascia quanto può crescer di nuouo, purche incominciato non habbia a cauare il fusto, e restringendo, e ligando il cesto con vn giunco, gli hortolani la ricuoprono su'l principio del Verno col terreno ne gli horti per farla diuenir bianca, e tenera; & in questa maniera conseruarla finche dura l'Inuerno. E dice il Matthioli *hauer ciò dalla natura imparato gli hortolani, per hauer'eglino spesso veduto nelle campagne, come la cichorea diuenti bianca, tenera, e dolce, quando per lo crescer dell'acque vien ricoperta dal limo, che l'istesse acque si portano.*

L'istesso Autore và credendo, ch'altro non sia l'endiuia volgare, che la lattuca siluestre, la quale nell'amarezza vince tutte l'altr'herbe, che di succo latticinoso abbondano: e di questa pur dic'egli,

Ll che

che al venir della Primauera, mentre sono le frondi più tenere, e meno amare, si mescolano nell'insalate. E soggiunge l'istesso, che nella Fiandra (come facciamo ancora noi) s'vsa di far'insalata non solo delle frondi, ma delle radiche ancora della cichorea, e della Scariola, o Seriola che dir vogliamo: se bene in quei paesi le radiche, che sono di mezzo cubito di lunghezza, si diuidono in parti, & a guisa di pastinaca rossa, o carota si mangiano condite con aceto, con olio, e con pepe.

Dell'amarezza dall'endiuia fece mentione Vergilio nel lib. 1. della Georgica.

L'intiba con le fibre amare offende.

E nel lib. 4. *volendo dimostrare, quanto questa pianta ami il terreno humido, e l'aiuto dell'acque, così disse.*

Et in qual modo dell'ondose riue
L'intiba s'allegrasse.

Galeno nel lib. 8. delle facol. de' sempl. *c'insegnò dell'endiuia il sapore, le specie, il temperamento, e gli effetti ch'ella fà, con queste parole. L'endiuia è vn'herba amaretta, ma molto più la seluatica, la quale dall'effetto molti chiamano, Picris, cioè amara, & altri cichorea. È fredda, e secca nel secondo grado: ma certamente la domestica.*

stica raffredda più che non fà la seluatica; e spegne la sua siccità la molta humidità, che in essa si ritroua. Nondimeno l'vna, e l'altra hà del costrettiuo come la condrilla; imperoche ancor'ella è vna specie di Seride, o di Cichorea. E l'istesso Galeno nel lib. 8. delle Compos. de' Medic. sec. i luoghi al cap. 8. *ampiamente scriue in questo modo l'vso dell'endiuia nel mangiarla, il temperamento, il sapore, l'vso medicinale in molti affetti, & il modo di seruirsene, La cichorea, e l'endiuia sono veramente specie de' cibi, & appresso di noi le mangiano i villani tanto crude, quanto cotte. E' la facoltà loro frigidetta, & amaretta, e parimente alquanto costrettiua: per le cui qualità conuengono grandemente nelle distemperanze calde del fegato; imperoche oltre all'infrigidire, che fanno moderatamente, fortificano esso fegato per la facoltà costrettiua, che posseggono. Oltre a ciò mondificano, e nettano le commissure delle bocche delle vene, le quali dalla concauità del fegato vanno a quella della sua gobba. Ne però offendono nelle frigide distemperanze, come son quelle cose, che fredde, e humide sono, nelle quali non si ritroua facoltà veruna amara, e costrettiua. Può oltre a ciò giouar la sostanza di cotali herbe al fe-*

gato, ancorche in esso non si ritrouino humori sierosi, o altri putrefatti; e che la distemperanza si cagioni da per se sola, o per colpa di corrottela di altri humori; e mescolandosi con mele conducono gli humori per orina. Onde beuute ancor secche in poluere, fanno gli stessi giouamenti; e non poca vtilità riportano quelli, che la decottione ne beueno. Ma quando pur nõ si ritroui alcuna distemperanza calda, e ci sia qualche oppilatione, gioua molto il beuerle con vino bianco, tenue insieme con quelle cose, che possono prouocar l'orina. E' dunque non solo vtile il lor succo tanto fresco, quanto secco: ma l'herba stessa secca beuuta in poluere, come parimente la decottione.

Giorgio Valla nel lib. 42. al cap. 73. *così trattò dell'Intibo. E' freddo, & humido l'Intibo nel primo grado, conferisce allo stomaco, e cotto, e mangiato con aceto, muoue il ventre, & hà di tutti gli altri herbaggi maggior forza di tor via le oppilationi. Mitiga il feruor del sangue, vieta l'infiammagioni del fegato, e vale contra l'itteritia. Con vna certa sua proprietà fortifica il fegato, concilia mediocremente il sonno. Scriuono alcuni, che dopo l'essersi cauato il sangue o per la vena, o con le cucurbitule, se si mangia con l'aceto*

in-

innante al cibo, conserua sano il fegato. Smorza l'appetito Venereo, & a quelli che sono di temperamento freddo, diminuisce il seme. Conferisce allo sputo del sangue, e gioua il suo decotto anco al fegato. Il suo seme rinfresca i colerici, ma offende la milza.

Scriue Alessandro Petronio dell'Endiuia, e della cichorea molte cose nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. *della cichorea dice ritrouarsi molte specie; ma generalmente, perche è sempre quasi tenera, (siasi di qualsiuoglia specie) si mangia del continuo cotta, e cruda nell'insalata; & a questo genere si può ancor'ella ridurre la Condrilla, se non che è più amara. Nel fine della Primauera sono più grati i germogli, che le frondi, è astringente, raffredda, e gioua allo stomaco: s'ella si mangia lessa, stringe il ventre,* come dice Dioscoride, *& il decotto di lei, come alcuni vogliono, lo muoue; gioua nelle dissenterie, e ne' flussi del seme cagionati da infirmità. Quella che si mangia l'Estate, s'ella è nera, quanto alle sue facoltà, è migliore: e quella che si mangia l'Inuerno, tanto è men buona, quanto è più bianca. Scriue dopo questo, che l'endiuia, che sotto al medesimo genere è compresa, essendo l'Inuerno fatta*

bianca dal freddo, perde quasi in tutto le sue virtù, e puossi chiamar cichorea, o Intiba morta, perche ancorche raffreddi, non è amara, ne meno astringente. Quãto al resto, questa molto più prontamente s'infrange della verde, estingue meglio la sete, rintuzza più presto la fame gagliarda, & è manco graue allo stomaco; percioche ella più velocemente riempie il ventre: ma masticata prima co' denti, si conuerte in succo più acquoso, più leggiero, e di minor quantità. Nel lib. 1. poi del modo di muouere il ventre senza medicina al cap. 6. *scrisse l'istesso Autore queste parole della Cichorea, L'intibo, cioè la cichorea, o sia seluatica, o domestica, ella è assai accommodata allo stomaco: raffredda, e stringe: ma se lessa si mangia, ferma il ventre, perche resta quasi in tutto priua dell'amarezza, la quale irrita gl'intestini, e dell'endiuia quest'altre, Quella che si chiama Endiuia, quanto è più bianca, perche meno è amara, tanto è meno atta a muouere il ventre.*

Ma per tornare a quel che ne scriffe Galeno, *noi e dall'vso del cibo, e dall'vso medicinale proposto da lui potemo con facilità raccorre l'endiuia, e la Cichorea poter seruire a noi per insalata; percioche dicendo egli potersi mangiar cruda, e*

cot-

cotta per cibo, non hà dubbio veruno, che cruda per insalata assolutamente, e cotta per minestra, e per insalata si mangia; e per minestra in due modi, o bollita in brodo di carne, o in acqua semplice, e condita con olio, e passarina. Ma se cruda per insalata si mãgia (da vn corpo sano però) o se ne mãgiano le frondi, o le punte, & i germogli: le frondi deuono minutamente esser trite con vn coltello, & infuse nell'acqua almen per vn'hora, perche depongono qualche parte della loro amarezza, maggiormente se della seluatica saranno, e poi condite con olio; con aceto, con sale, con pepe, e con passarina. E se pure alcuno vorrà con aglio conforme al suo gusto assaporarla, o ridotto in minute particelle, o pesto, e dissoluto con aceto, o pure (per solo goderne l'odore) vntone il piatto; lascino star la passarina, perche malageuolmente si accompagna con l'aglio. Son buone le punte, & i germogli per insalata crudi, e cotti: ma crudi conditi nello stesso modo; e cotti aggiuntaui la passarina bollita insieme con essi. Vsano molti di condir quest'herbe ancora con mosto cotto; & è condimento gratissimo, e forse non inutile, particolarmente nell'insalate crude. Conseruano alcuni le punte della cichorea nell'aceto per l'vso di tutto

l'an-

l'anno, sparsoui però prima del sale, e lasciati stare all'ombra alcuni giorni; che riposti poi nell'aceto, tanto sono grati per insalata l'Inuerno, quanto siano le punte de' Cappari.

Della Ruchetta, o Rucola. Cap. XXXIII.

NOn fà di mestieri che io m'affatichi nel descriuer la pianta della Ruchetta, perche ella è a tutti notissima nell'insalate. Dioscoride scrisse di lei queste parole nel lib. 2. al cap. 129. *La Ruchetta mangiata cruda, e copiosamente ne' cibi, desta Venere; il che fà parimente il suo seme, commodo ancora a prouocar l'orina. L'herba fà digerire, & è conueneuole al corpo. Vsano il seme per condir le viuande, e serbanlo, acciò duri più lungo tempo, impastandolo con latte, e con aceto, formandone poscia pastelli. La seluatica nasce particolarmente nell'Iberia occidentale, doue hanno gli habitatori in vso il seme in vece di senapa. Questo è molto più acuto del domestico, e prouoca maggiormente l'orina.*

Dalle parole di Dioscoride, cauiamo *esser la Ruchetta di due specie, domestica, e seluatica; e*

dallo

dallo stesso impariamo l'uso dell'una, e dell'altra sì nelle frondi, come nel seme. Chiamano i Latini la Ruchetta Eruca, dall'effetto che fà ella, come ben dichiara Isidoro nel lib. 17. dell'Ethimologie de' Vocaboli al cap. 10. *così scriuendo, La Ruchetta è detta, Eruca, quasi Vruca, dal verbo Vro, percioche è di facoltà ignea, e mangiata spesso ne' cibi, muoue l'incendio di Venere. Di questa sono due specie, l'vna vsuale, e l'altra agreste di maggiore agrimonia; se ben l'vna, e l'altra è concitatiua di Venere. Ouero (dichiamo noi) che Eruca si chiami per somiglianza di quelli animaletti, che latinamente si chiamano,* Erucæ, *e che in nostra lingua son dette, Bruchi: i quali vedemo ben souente talmente pascer le frondi dell'herbe, e de gli alberi, che tali ne rimangono, quali se dal fuoco stati abbrugiati fussero.* O pur potremo dire insieme con l'Autore dell'Hist. gener. delle piante nel lib. 5. al cap. 4. *che sia detta, Eruca, in Latino, quasi che eroda, perche s'ella si gusta, morde agremente la bocca, il palato, e la lingua.*

Se la Ruchetta seluatica è quella che nasce nelle muraglie, a me non pare ch'ella sia nelle frondi, quale la descriue il Matthioli, *cioè che l'bab-*

bia della domestica più spesso intagliate, perche per la maggior parte non sono in modo veruno intagliate, e sono eguali, lunghe, strette, e grassette, e nel color verde più tosto chiare, che oscure. Ne mi par che sia generalmente vero (come l'istesso dice) ch'ella nasca solo ne' luoghi secchi, (hauendola forsi veduta nascere nelle muraglie) perche ne' nostri paesi nasce per la maggior parte nelle vigne, ancorche siano in terreni grassi; e questa specie di rucola per l'ordinario vien chiamata rucola delle vigne da noi.

Scrisse Galeno della Ruchetta in molti luoghi, e particolarmente nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 53. nel lib. della ragione della dieta attenuante al cap. 2. nel lib. 5. delle facol. de' sempl. al cap. 21. e nel lib. 6. delle medesime; *ne quali luoghi dic'egli, che la ruchetta è manifestissimamente calda, e che per ciò è difficile il mangiarla sola senza esser mescolata con la lattuca: che si crede ch'ella generi il seme, e che irriti l'appetito Venereo: che mangiata sola cagioni dolor di testa: ch'ella sia del terz'ordine de' semplici attenuanti; che perche genera flato, gonfi il ventre: e che mangiata verde, non solo sia nutrimento, ma ancora medicamento.*

Pao-

Paolo Egineta seguendo i vestigi di Galeno nel lib. 1. al cap. 74. *scrisse, che la Ruchetta è vn'herba calda, generatrice del seme, e del dolor della testa, da' Greci chiamato* Cæphalea. E quasi all'istesso si soscrisse Aetio nel serm. 1.

Plinio trattò ancor'egli della ruchetta in più luoghi, & aggiunse qualche cosa alle dette da gli altri: onde scrisse nel lib. 10. al cap. 63. *che si crede che ancora ne' cibi sia facoltà d'eccitare Venere, si come per gli huomini è nella ruchetta, e nelle cipolle per le bestie.* Nel lib. 19. al cap. 8. *l'istesso scrisse, che egualmente la Ruchetta, & il nasturtio facilissimamente nasce o sia l'Estate, o sia l'Inuerno; e che specialmente la ruchetta, che non fà veruna stima del freddo, è di natura diuersa dalla lattuca, essendo eccitatrice di Venere: là onde vien mescolata ne' cibi con la lattuca, accioche aggiungendosi al souerchio freddo dell'vno il gran caldo dell'altro, risulti ne' cibi stessi vn'egual temperamento.* Et vltimamente nel lib. 2. al cap. 13. *lasciò scritte queste parole, Il seme della rucola è medicamento delle morsicature de gli Scorpioni, e del Toporagno; discaccia tutte le fericciuole, che nascono nel corpo; toglie via vnto con mele le macchie della pelle nella fac-*

cia; & vnto con aceto rimuoue le lentigini. Mescolato con fiele bouino riduce al suo candore le cicatrici nere. Dicono, che se con vino si beue da quelli che hanno da riceuere battiture, fà in essi non sò che di stupore nel senso. Ne' condimenti delle viuande dicono, ch'egli è tanto soaue, che' Greci l'han chiamato, Euromon. *Dicono, che se si fà fomento a gli occhi di foglie di ruchetta trite, si restituisce loro la chiarezza dal vedere; che sia sedatrice della tosse de' fanciulli; e che la radice sua bollita in acqua, caui fuora l'ossa rotte. E s'egli è vero, che la ruchetta gioui alla concottione del cibo,* come scriue Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 2. *diremo ancor noi, ch'ella vtilmente si mangi nelle insalate, come quelle, che nella prima mensa si mangiano, e che giungono a corroborare il calore (se di tale facoltà sono le loro materie) nel fondo dello stomaco. E perche tutti gli Autori, come hauemo fin quì veduto, conuengono ch'ella sia caldissima, e che possa col suo souerchio caldo cagionar qualche danno; è da lodarsi il non mangiarla semplice, sì per la detta ragione, sì anche perche è ingrata al gusto; onde potria l'appetito in vece di esser irritato, dileguarsi: ma sì bene accompa-*

gnar-

gnarla con qualch'altra herba fresca di natura, com'è la lattuca, l'endiuia, la cichorea, l'acetosa, il soncho, e simili; e così mangiarla cruda per insalata, o per medicamento per le sue qualità dette di sopra, o por cibo, & irritamento al mangiare, hauendo possanza di ciò fare con la sua acutezza, e con l'amarezza, & acetosità dell'altr'herbe, & valore del condimento, che l'accompagna. Ne credo, che per freno dell'acutezza sua le conuenghi malamente per parte del condimento il mosto cotto, che dolcemente suole assaporare simili herbe. Lodo ancora, che perche ella è notabilmente calda, & acuta, entri nell'insalate per la minor parte, per isfuggir qualche dannoso effetto: e che se pur s'accompagna con altr'herbe calde, verbi gratia col petrosello, con la melissa, col cerefoglio, e con altre simili; sia di quantità poca, e non senz'altr'herba, che raffreddi.

Della Phu, ouero Valeriana. Cap. XXXIV.

Vell'herba, che da' Greci è chiamata, Phu, è detta da' Latini, e da' Toscani, Valeriana, & hà ne' nostri paesi il nome di, Ottima, forse per racchiudere in se molte buo-

buone qualità. Non apportò di quest'herba Dioscoride più specie, ma generalmente parlandone nel cap 10. nel lib. 1. così scrisse. *Scalda il phu, e beuendosi secco, prouoca l'orina; il che fà ancora la sua decottione. E' efficace ne' dolori del costato; prouoca i mestrui, e mettesi ne gli antidoti.*

Plinio ancor'egli così breuemente ne tratta nel cap. 12. del lib. 12. *sotto nome di Nardo Agrio, o Cretico, Nel terzo luogo è il Cretico, il quale altri chiama Agrio, & altri Phu. Hà questo le frondi simili all'Olusatro, cresce alto vn cubito, biancheggiante nel porporeo ne' fiori, hà la radice rintorta, villosa, e fatta a sembianza di piedi di vccelli.*

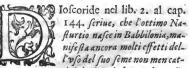
E Galeno nel lib. 8. delle facol. de' sempl. dice, *che il Phu è alquanto odorato, le cui radici hanno virtù simile al Nardo, quantunque siano in molte cose più deboli. Prouoca più l'orina del Nardo d'India, e di Soria, ma sì bene a paro del Celtico, col quale in questa facoltà hà egual possanza.*

Pietr'Andrea Matthioli nel commento che fà sopr'al citato luogo di Dioscoride, *assegna del Phu tre specie, maggiore, minore, e mini-*

nimo: Ma l'Autore dell'hist. Gener. delle piante *diuide il Phu in due specie, hortense, e siluestre;* il primo (dic'egli, nel lib. 8. al cap. 25. *essere il maggiore; il secondo* (nel lib. 10. al cap. 30.) *dice essere di due maniere minore, e minimo, amendue siluestri. L'hortense si vede ordinariamente ne' giardini, & anco il minore,* del quale scriue il Matthioli, *(e ciò si vede in effetto ogni giorno) che si dilettino marauigliosamente i gatti, di modo che vi vengono all'odore assai di lontano, e se lo mangiano auidamente con non poco diletto. Ma io vedo, che il maggiore, & il minore stanno egualmente a' diletti de' gatti soggetti, che non solo nelle frondi disfogano il loro naturale appetito, ma con le branche, e con le vnghie cauando il terreno d'intorno alla pianta, discuoprono, e ritrouano le radici, e sopra quelle coricandosi, e stropicciandosi il ventre, & la schiena, le riducono quasi al niente.*

Fassi delle frondi di questa pianta insalata, & vsasi il più delle volte la maggiore, la qual pare al primo gusto insipida, ma si scuopre poi alquanto amaretta con qualche aromaticità, se ben molto meno che nella radice si sente. Non però di lei sola si fà insalata, ma gratamente entra nelle mescolanze d'altr'herbe, assaporando particolarmen-

te quelle che ſono inſipide; anzi par che vedendoſi nelle inſalate di Meſcolanza l'ottima Valeriana dia loro più che mezzano condito, come coſa più notabile, e più pellegrina dell'altr'herbe.

Del Naſturtio, ouero Agretto. Cap. XXXV.

DIoſcoride nel lib. 2. al cap. 144. *ſcriue, che l'ottimo Naſturtio naſce in Babbilonia, manifeſta ancora molti effetti dell'vſo del ſuo ſeme non men cattiui che buoni, che perche nulla fanno all'vſo dell'inſalata, laſciaremo ſtare di riportarli quì; ſe ben'egli dice nell'vltimo tutti gli effetti da lui ſcritti nel ſeme, auuenire ancora nell'vſo dell'herba del Naſturtio, ma più debilmente.*

Fece mentione del Naſturtio al noſtro propoſitò Raſis nel lib. 3. al cap. 8. in queſto modo, *Il Naſturtio trà l'altre ſue virtù hà quella di irritar Venere, e l'appetito del mangiare.*

E' il Naſturtio di due ſpecie, ſecondo Galeno nel lib. 10. della Compoſ. de' medicam. ſec. i luoghi al cap. 2. *domeſtico, e ſeluatico, che chiama*

ma

ma egli con nome di Iberide: ma ci seruiamo noi del domestico nell'insalata, come che nasca seminatone gli horti in abbondanza, & è volgarmente chiamato, Agresto, dall'agrimonia, ch'egli possiede nel suo sapore.

L'Autor dell'hist.gener.delle piante *apporta altre specie di Nasturtio, cioè il Peregrino, o Peruniano* detto dal Miconio, *l'Indico* detto dal Dodoneo, *il bianco*, da Serapione *detto orientale, l'Acquatico detto communemente da gli herbaroli, Il marino, & vn'altro detto Nasturtio de' tetti. Questi s'accennano quì solo, perche non sono in vso nell'Insalata, fuori dell'Acquatico, del quale trattaremo a suo luogo.*

Galeno scriue di più al detto nel lib.7. delle facol.de' sempl. *il Nasturtio, mentre egli è fresco in herba, per la mistione ch'egli hà dell'humidità acquea, esser tanto nella sua acutezza men forte del seme, ch'egli si può per companatico mangiar col pane.* Ma haueua egli detto nel cap. 18. del lib.4. *Il Nasturtio riporsi trà quelle cose agre che, gustandole, fortemente riscaldano*; si come ancora scrisse nel lib.1. delle differ. delle febbri al cap.3. *esser cibo di mala qualità, non altrimenti che l'aglio, la cipolla, il porro, il canolo, il*

 basi-

basilico, l'vrtica, e tutte l'altre cose, che son dette agreste, che appresso di noi son dette Lampsane.

Qui è da notare, che se ben fù scritto di sopra la ruchetta esser di temperamento caldissima, dicemo nondimeno esser molto più caldo il Nasturtio; e per questo Galeno nel lib. della dieta attenuante al c. 2. *dà il primo luogo trà i semplici attenuanti al Nasturtio, & il quarto alla ruchetta con queste parole, Nessuno dunque è che non sappia che concorre tanto sotto'l genere de gli attenuanti per la vehemenza della facoltà loro, l'aglio, la cipolla, il Nasturtio, il porro, e la Senapa: dopo questi il Smirnio, il Pirethro, l'origano, il Calamento, il Sisimbrio, il Pulegio, la Satureia, il Thimo: a questi si accosta il frutto del Capparo, e del Terebintho: dopo questi siegue la Ruchetta, il Sio, l'Apio, il petrosello, l'Ormino, il Raphano, la brassica, e la beta.*

Plinio nel lib. 19. al cap. 8. *dice il Nasturtio esser così detto, quasi che con l'acutezza sua grande tormenti il naso, e con la medesima acutezza prouochi i starnuti; ond'è nato il prouerbio di mangiare il nasturtio in quelli, che essendo loschi d'ingegno debbano risuegliarlo. E soggiunge, che nell'Arabia nasce il Nasturtio di marauigliosa ampiezza.*

Di

Di due specie esser il nasturtio dice lo stesso Plinio nel lib. 20. al cap. 13. *doue manifesta le sue qualità, così scriuendo, Il nasturtio impedisce l'vso Venereo, acuisce l'animo. Come hauemo già detto, due sono le sue specie. Il bianco è purgatiuo, e beuuto al peso d'vn danaio con l'acqua, caua la colera. Guarisce mirabilmente le Scrofole fattone empiastro con farina di faue, e coperto con fronde di cauolo. L'altro è il nero, che purga gli humori, che offendono la testa. Rende chiara la vista. Beuuto con aceto acqueta le commotioni della mente. Beuuto con vino, o mangiato con fichi, gioua alla milza. Gioua anco alla tosse a chi ogni giorno ne prenderà con mele. E nel temperamento è stimato dallo stesso Plinio nel medesmo luogo tanto caldo, che dice esser di natura Caustico.*

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. *così scrisse del Nasturtio, Il Nasturtio fù detto da' Greci, Cardamon, e da gli idioti Allegretto, ouero Agretto: quanto alle sue qualità è men potente quando è verde per la mistura dell'humidità acquea, che non è il suo seme, & essendo così verde, non è ingrato nell'insalate, & alcuna volta si piglia per commangiare col pane. Dicono i Persiani hauer già vsato vn tempo*

di mangiarlo per difendersi dallo sputo, dal mucco del naso, e dal profluuio dell'orina; alle quali cose erano molto soggetti: ma il lungo vso di lui colliqua la carne, nuoce a' magri, e nõ è dãnoso a' grassi.

Hora essendo di tanta vehemenza il Nasturtio, quanta ne scriuono i sudetti Autori, ancorche prouochi l'appetito del mangiare, come scriue Rasis, *non perciò a me pare, che se ne debbia continouar l'vso nell'insalate: ma se pure a qualch'vno sarà a grado, non risparmi di accompagnarlo con altr' herbe fresche, & humide, e di far ch'egli serua per menoma parte dell'insalata; perche così fuggirà la souerchia sua acutezza, & vn non sò che ingrato nel suo sapore, che può ciascuno gustandolo apertamente conoscere.*

Della Boragine. Cap. XXXVI.

Are a me, che conuenghino tutti gli Scrittori delle piante la vera Buglossa scritta da gli antichi esser quella, che da noi è chiamata Boragine; herba vsata assai, e nelle minestre, e nelle insalate: e per questo le facoltà, e le conditioni, che si scriuono della Buglossa

da gli Antichi non meno che da moderni Autori, deuono intenderſi della noſtra Boragine, la quale così deſcriue Dioſcoride nel lib.4.al c.130.*Naſce la bugloſſa nelle pianure, e ne' luoghi arenoſi. Coglieſi il meſe di Luglio. Dicono queſta eſſer' vtile alle poſteme. E' ſimile al Verbaſco, e produce le ſue frondi ſparſe per terra, le quali ſon nere, & aſpre, ſimile alle lingue de' boui. Meſſe le frondi nel vino cagionano allegrezza, e conſolatione nell'animo.*

Và il Matthioli inueſtigando (*& è ben coſa ragioneuole quel ch'egli ne dice*) *perche la Bugloſſa de gli antichi ſia poi ſtata chiamata Boragine, e caua la ragione* da Apuleio, il quale nel lib. de' medicam. dell'herbe, *ſcriue, che i Lucani chiamauano la boragine, Coragine, per hauer proprietà grande di giouare alle paſſioni del cuore; onde può ageuolmente eſſer' auuenuto, che corrompendoſi col tempo il nome ſia ſtata mutata la lettera C. in B. e di Coragine ſia ſtata poi detta Boragine.*

Hora perche ſi ſappia chiaramente la differenza della forma della pianta della boragine, che è la vera bugloſſa, da quella della bugloſſa volgare, apportaremo le parole ſteſſe del Matthioli, *il quale più eſattamente di quello che ſi faccia* Dioſcori-

de *le descriue. Nasce la boragine con foglie larghe, ma non in tutto tonde, ruuide, con molte bolle, armate di sottilissime spine, le quali fanno tutta la pianta rigida, e pungente. Il Gambo produce ella alto vn gombito, e qualche volta maggiore; carnoso, concauo, e per tutto spinoso, con molti rami. I fiori hà ella a modo di stelle, con viuido color celeste, Se ben si troua di quella, che lo fà bianco, dal mezo della quale esce vna punta nera, ma non però pungente; con seme nero, e strisciato. Hà la radice bianca, grossa vn deto, al gusto dolce, e viscosa. Nasce ne gli horti per se stessa, e così copiosa, che malageuolmente se ne può estirpare.*

L'istesso Matthioli *descriue la buglossa volgare con queste parole, La buglossa volgare produce le foglie più lunghe della borragine, pelose, ruuide, e minutamente spinose; il gambo alto più d'vn gombito, tondo, e parimente spinoso, dal quale escono più rami, che rimirano alla cima, nelle cui sommità nascono i fiori purporei, minori che della boragine. La radice fà ella come che di boragine, ma con più grossa corteccia.*

Di queste due piante solo la boragine è in vso nell'insalata, & è di ciò cagione, che per hauer questa più tosto lanuginose che spinose le frondi, è della

bu-

buglossa men ruuida, e per conseguenza più aggradeuole nel masticarla alla lingua, & al palato, e forse anco di più grato sapore. E' ben vero, che le buglosse tutte (che sono appresso al Matthioli *di trè specie) hanno virtù simile alla boragine di giouare mirabilmente in tutti i difetti del cuore, e ne gli affetti malinconici: e specialmente le loro decottioni fatte o nell'acqua, o nel vino.*

Galeno nel lib. 6. delle facol. de' sempl. *scrisse la buglossa esser di temperamento calda, & humida, e credesi, che gettata nel vino cagioni allegrezza di cuore, e giouare alla tosse cagionata dall'asprezze delle fauci della gola, cotta però con acqua melata: ma perche* Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. *scriue molto più della boragine di quello che hanno scritto gli altri, apporterò quì le sue parole, che son queste; La boragine, che appresso a molti Scrittori della materia dell'herbe si crede esser la buglossa, è herba da tutti conosciuta; e quella è la migliore, che hà le frondi di gratioso odore, imitando quasi quello del mellone. Questa è gratissima per cibo: questa posta nel vino si crede, che rallegri, e che con la soauità dell'odore ricrei le forze. E questa giornalmente s'vsa ne' brodi non senza gusto particolare*

lare. Prouoca l'orina, come piace ad alcuni più moderni Autori: Estingue la sete: genera buon sangue; souuiene a gli Itterici, à malinconici, & a quelli, che hanno deliquij d'animo. Gli Stipiti giouano a gli affetti del fegato, non meno se crudi, che se cotti si mangiano. I fiori si spargono nelle insalate, ma se non sono ben masticati co' dẽti, per certo non si digeriscono, particolarmente da gli stomachi flemmatici: percioche inghiottiti interi più tosto si rimangono attenuati da' succhi che trouano, che trasmutati; come ben'è lecito di vedere ne gli escrementi del ventre. La radica si mangia l'Inuerno in vece delle frondi, che non si trouano.

Non posso tacer quello che Castor Durante *ancor'egli ne scriue nella sua Centuria della bontà, e del vitio de gli alimenti, che è questo, Hanno creduto molti, che l'vso della boragine sia molto proficuo per confirmar la memoria, e che s'habbia a mangiare anzi cotta che cruda. Sij dunque ardito nel seruirsi della buglossa, e non temendo da essa nocumento veruno, vsala in quanto beui, & in quanto mangi; attesoche già passa per consuetudine il seruirsene nel bere, non men che beuer l'acqua dall'istessa cauata per lambicco. Potemo dunque sicuramente vsar la boragine insieme con la*

lattu-

lattuca, e genera buon sangue; e come cosa cordiale si tien sempre formato il siroppo di boragine nelle spetierie, e la conserua de' suoi fiori.

L'vso della boragine nell'insalata, e nelle minestre de' brodi, è approuato da vn'antica, e frequente consuetudine, e dalle scritture di molti Autori: ma particolarmente da vn Giouan Filippo Massanese nel suo lib. del modo di conser. la san. al cap. 19. *con queste parole, L'vso della boragine è lodeuole nell'insalate, e nelle minestre.*

A me non pare, che sia nella boragine quella soauità di sapore, o quel sapore di mellone, che alcuni scriuono: ma che ella sia anzi insipida, che saporosa, o pur se tale, che sia di sapore molto ottuso; e per questo lodarei, che douendo mangiarsi per insalata, si accompagnasse con qualche herba acuta, o amara: e più grata è ella nelle prime frondi all'hora che la pianta non è per cominciare a mandar fuora il gambo, se però cruda nell'insalata hà da seruire; perciòche in quel tempo le frondi son piccole, tenere, e men noiose in quelle spinette, che seco si portano; & il neruo che per mezzo le frondi passa, è anche più frangibile. E se le frondi son grandi, deuono spezzarsi, e ridursi in parti, perche così scopriranno meglio quel poco di sapore, che

hanno al gusto; e più facile, e men noiosa sarà nel masticarla a' denti, alla lingua, & al palato.

Dell'Oxalide ouero Acetosa. Cap. XXXVII.

N*On fece dell'acetosa veruna mentione* Dioscoride, come riferisce il Matthioli *ne' suoi commentari, ma sì bene esso* Matthioli ne scrisse al cap. 106. del lib. 2. *in questa maniera, L'oxalide non è altro, che quella che noi chiamiamo Acetosa, della quale quantunque se lo taccia* Dioscoride, *se ne trouano due spetie, cioè maggiore, e minore. La maggiore hà le foglie simili quasi alla Rombice seluatica, di modo che molte volte inganna l'occhio, tanto gli è ella simile: ma gustandosi subito si conosce il suo acetoso sapore: nondimeno hà ella le foglie alquanto minori, più liscie, e più strette, e dal nascimento sagittali. Hà più radici, ma non già come la rombice, gialle, ma bene al gusto acetose, come il fusto, e le foglie. La Minore fà le foglie molto più piccole, simili a' ferri delle lance, lucide rosseggiano, e piene d'humore, e più* ace-

acetose assai al gusto di quelle della specie maggiore.

Hauria fatto ancor bene il Matthioli *di diuider l'Acetosa in domestica, e seluatica, e le due specie di maggiore, e minore, alla domestica ridurre, perciochè amendue nascono seminate ne' giardini, e trapiantate distintamente, fanno vn cesto di buona grandezza. La seluatica poi dichiamo esser quella, che spontamente nasce ne' colli per luoghi sassosi, e hà le foglie quasi tonde, essendo al gusto molto più acetose delle due domestiche; e questa sogliono vsare i contadini per companatico, mangiandola col pane. Tutte queste specie però sono attissima materia d'insalata, come bene asserisce* Antonio Gazio nel cap. 141. del suo libro intitolato, florida corona, *le cui parole son queste, Incominciamo dunque dall'Acetosa, la quale spesso si mette nell'insalate.*

Scrisse dell'acetosa sotto nome di Oxalide Galeno nel lib. 4. delle facol. de' sempl. al cap. 15. *in questo modo, La natura del sapore acido si hà da essplorare nell'oxilapatho, e nell'oxalide, la quale dicono ancora oxida. E' questa vn'herba siluestre, perche è sempre parso a me tal sapore in essa sincero, e semplice; non partecipe d'acerbità veruna, com'esser sogliono i frutti de gli alberi, i qua-*

li hanno manifestamente l'acetosità mescolata con vna certa acerbità, si come hà in sè l'agrimonia l'aceto stesso. Et haueua prima nel cap. 3. *quasi con le medesime parole così insegnato il temperamento Galeno dell'Acetosa, Quel ch'è solo di sapore acido (siasi ciò che si vuole) per certo è freddo di qualità, sia però melo, acino di vua, di rouo, di moro, di granato, di qualsiuoglia frutto, o succo, o pianta, come l'Oxilapatho, e l'oxalide, la quale chiamano ancora Oxida; percioche se gustandola ti parrà, ch'ella sia manifestamente acida, senza verun gusto d'agrimonia, ritrouerai tal succo esser freddo: oltre che scrisse ancor l'istesso* nel c. 7. del lib. 4.

Fece ancor mentione Auicenna dell'acetosa nel lib. 2. del trat. 2. al cap. 54. *dicendo l'acetosa esser gioueuole a quelli, che per colpa di corrotti humori nello stomaco appetiscono di mangiar fango, calce, terra, mattoni, e cose simili, come auuenir suole à donne grauide, a fanciulli, & altri. E soggiunge, che non è ella men gioueuole alle punture de' gli Scorpioni; maggiormente la seluatica, il cui seme, se sarà preso prima, preseruerà dal nocumento di tal puntura.*

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. *dopoi alcune cose scritte da* gli

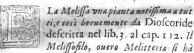
gli altri, scriue egli l'acetosa esser grata cotta nelle mineſtre, ma molto più grata nell'insalate; non esser cosa più piaceuole ad alcuni l'Estate, che la sua acidità; non hauer pare nel ristorar l'appetito languido del mangiare; esser moderatamente fredda; & esser d'egual virtù alla Rombice, ma tanto migliore, quanto di quella più grata.

E approuata l'acetosa nell'vso dell'insalata ancora da Amato Lusitano nel lib. 2. de' commentari in Dioscoride alla Enarrat. 109. & *non meno* Antonio Mizzaldo nel cap. 7. del lib. 2. de' segreti de gli horti, *doue in questo modo ne scriue. L'oxalide, che oxella dicono i Francesi è detta Acetosa dal suo succo acido. Ella è di due specie maggiore, e minore. l'vna, e l'altra fà lo stesso seme, se non che della maggiore è maggiore, e minore della minore. Suol esser detta da' Latini Rombice, che si semina, o Satiua, e Lampazzo, nome tolto da' Greci, ancorche molte siano le specie del Lampazzo. E' l'oxalide tanto dureuole, che seminata non perde mai più, massime s'ella hà l'acqua vicina. Hà il gambo lungo, e quasi rotondo, che và humilmente fruticando, e le sue frondi sono acute in punta, ma men di quelle dell'oxilapoto. Il seme è acuminato a sembianza di lancia, & è*

ve-

vestito d'vn'inuoglio frondoso. Questa pianta suol'essere in vso nelle viuande, e singolar gratia hauer nelle insalate: anzi il suo succo fà gratioso agresto per intinger le carni: & è sopra tutt'altro di grande autorità nelle viuande. Questa pianta è stata detta Acetosa, come hauemo detto, perche rappresenta al palato grata acutezza; ne cosa vi è l'Estate, che sia più grata, e più frequẽte nelle mense de' ricchi, e de' poueri per prouocar l'appetito.

Notisi quì, che formandosi l'insalata della semplice Acetosa sarà bene il condirla con aceto mediocremente forte, perche non le sia aggiunta l'agrimonia del fortissimo, e non le sia tolta l'amenità della sua acidità; e se pur con altr'herbe si accompagnarà, quelle richiede per la medesima ragione, che o insipide, o di ottuso sapore sono; e per questo ancora richiede minor quantità di sale.

Della melissa, ouero Cedronella. Cap. XXXVIII.

E*La Melissa vna pianta notissima a tutti, e così breuemente da* Dioscoride descritta nel lib. 3. al cap. 112. *Il Melissofilo, ouero Melitteria si hà vsurpato il nome di Apiastro, perche mostrano le api*

api hauer diletto della sua herba. I fusti, e le frondi sarebbono simili al ballote, se non fussero maggiori, più sottili, e manco pelose: hanno odore di pomo cedro. E' detta Cedronella ancor la Melissa dall'odore, ch'ella hà di cedro.

Due specie dice esser di melissa il Matthioli, *domestica, e seluatica: ma qual sia la seluatica egli poi non dichiara se pur non crede essere il Ballote, o Marrubio nero detto da alcuni, il qual dice, che è tanto simile alla Melissa, che se il fetido odore non lo manifestasse all'odorato, spesso ingannarebbe l'occhio in farsi raccogliere in vece di quella: ma perche questa come che sia d'ingratissimo sapore, & odore, non fà per materia in modo veruno della nostra insalata, la taceremo ancor noi, appigliandoci alla commune, e vera melissa, di cui così scrisse* Serapione, *La proprietà della Melissa è di rallegrar l'animo. Conferisce alli stomachi freddi, & humidi. Fà digerire. Apre l'oppilationi del ceruello, e gioua a quelle debolezze di cuore, che impediscono il dormire. Rimuoue la palpitatione del cuore, le false sollecitudini, imaginationi, e fantasie cagionate da melanconici humori, e dalla flemma adusta.*

Auicenna nel suo lib. *che fà delle forze del*

cuo-

cuore, più apertamente toccando il temperamento della Melissa, e le sopradette proprietà, questo ne scriue, E' calda, e secca la Melissa nel secondo grado: è dotata di marauigliosa proprietà di rallegrare, e confortare il cuore; al che è fauorita dalla fragrantia dell'odore, dal sapore austero, e dalla sottigliezza delle parti, che in essa si ritrouano. E da ciò auuiene anco, ch'ella conferisce a tutte le viscere: Hà leggiera facoltà di soluere, ma non più di quel che basta per soluere da gli spiriti, e dal sangue ch'è nel cuore, i vapori malinconici: il che non può ella fare nell'altre membra, o in tutto il corpo.

Galeno, quanto spetta all'vso della medicina, trattò di questa pianta nel lib. 7. delle facol. de' sempl. *dicẽdo esser di facoltà simile al Marrubio, e non altro: ne mai ne fece altroue mentione*, fuori che nel lib. 1. della comp. de' medic. secon. i luoghi al cap. 5. *doue com'herba odorosa vuole, che sia mescolata ne' medicamenti, che assottigliano i peli.*

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. *riferisce quello, che ne hanno scritto gli Arabi, & aggiunge ch'ella è herba volentieri riceuuta nell'insalate, e che se vien mangiata prima*

al

al dormire, cagiona sogni di grate conditioni, al contrario del Cauolo, che produce i cattiui.

Scriuono alcuni che sogliono le donne pestar le cime della Melissa, e farne pizza con vuoua, e con acqua di rose per darla alle donne parturienti, & a quelle ancora che hanno partorito, ma non bene assecondato, e che han perduto le forze.

Per approuar con vn'esempio quanto ella sia nell'insalate gioueuole, oltre all'esser grata, souuienmi, che Tarquinio Alferi di questa nostra città dell'Aquila fù fatto sano di vna distemperanza fredda, & humida di stomaco, per consiglio de' Medici, con l'vso dell'insalata di melissa, in breue tempo. Talche si può arditamente vsare, e puossi anco per esser herba confortatiua del cuore, e dello stomaco, infonder nel vino, e beuer con essa, si come di sopra fù ancor detto della boragine.

Del Sio, del Lauero, e del Crescione. Cap. XXXIX.

DVe sono l'herbe, che nascono volentieri ne' riui delle fontane, le cui acque son calde l'Inuerno, e fresche l'Estate; il Sio, che in Toscana hà il nome di Gor-

golestro, & il Crescione: ma quest'ultimo è di due sorte, delle quali l'vno nasce a guisa di lattuca con frondi larghe, alquanto lunghette, e terminanti in acuto; e l'altro, che nasce in prima con foglie ritonde, che diuentano poi lunghe vn dito, intagliate a guisa di quelle della Ruchetta. E perche seruono tutte per materia d'insalata, ne diremo quello che gli Autori ne scriuono.

Del Sio trattò Dioscoride nel cap. 116. del lib. 2. *con queste parole; Il Sio nasce, e si ritroua nell'acque; è pianta grassa, dritta, con foglie larghe simili all'Olusatro, ma minori, & odorate. Queste o cotte, o crude, che si mangino, rompono le pietre, e prouocano l'orina, i mestrui, & il parto. Giouano mangiate ne' cibi alla disenteria.*

Cauasi dal dire di Dioscoride, *che mangiandosi crudo il Sio, non si mangi altrimenti, che in modo d'insalata. E' ben vero, che ne' nostri paesi vsano mangiarlo nelle mescolanze rustiche l'Inuerno, e non già semplice; & è di sapore alquanto acuto, e non ingrato.*

Accenna più apertamente l'vso del Sio nell'insalata Amato Lusitano nell'annotat. 120. sopra'l lib. 2. di Dioscoride, *così scriuendo; Il Sio nasce sempre ne' riui, e ne' luoghi acquastrini, simi-*

simile assai all'Apio; e soglionlo volentieri al venir della Primauera mangiar le donne, & i figliuoli condito con Aceto. Et affermano le donne Spagnuole quest'herba non esser più buona da mangiare dopo al ritorno dell'vccello detto Cuculo, credendo che quest'vccello col suo venire la renda inutile, & in vn certo modo affetta.

Il Matthioli anch'esso sopra'l citato luogo di Dioscoride *lo celebra per commodo nell'insalata, ma sotto titolo di medicamento, con queste parole; Gioua il Sio mangiato spesso per fortificar la virtù visiua, e parimente à difetti di milza, & à Cachetici: caccia il medesimo, ouero la sua decottione, i vermini del corpo: ma molto per ciò fare è più efficace il seme pesto in poluere, e beuuto al peso d'vna dramma con vino brusco. Il succo spegne le lentigini, vngendosene più, e più volte la faccia, o doue bisogni. La decottione del Sio fatta con sale, e con nitro, guarisce la rogna de'caualli. L'herba quando è tenera, si mangia per i difetti de gli occhi per insalata.*

Galeno nel lib. 2. delle fac. de gli Alim. al cap. 52. *dice il Sio mangiarsi cotto, percioche crudo è insoaue: ma ciò deue intendersi mangiandosi solo.* Così ne scriue ancora nel lib. 8. delle fa-

col. de' sempl. *Il Sio quanto è più odorato al gusto, tanto è più partecipe di calore: ma digerisce, muoue l'orina, rompe le pietre, e prouoca i mestrui.* E nel lib. 5. delle facol. de' sempl. al cap. 21. *haueua detto il Sio mangiato verde esser di quell'herbe, che generano latte.* Vltimamente scrisse nel lib. 9. della Compos. de' medic. secondo i luoghi al cap. 3. *che il Sio, detto da Latini Lauero, si mangia cotto, e si dà ancora per la hidropisia.*

Trattò ancora di molte virtù del Sio Plinio nel lib. 29. al cap. 22. *ma perche son tutte racchiuse nelle scritture de gli altri Autori apportate di sopra, le lasciaremo stare.*

I Crescioni, & i Laueri sono piante differenti dal Sio, e seruono solo per insalata, attesoche l'Inuerno ne' freddi maggiori son teneri, e verdeggiano in mezo l'acque chiare: di questi due distingue bene la figura, & il sapore il Matthioli dicendo; *S'ingannano coloro che per il Sio prendono il Crescione, tanto quello che è dolce, e con frondi, e con sapore simile alla lattuca, quanto quello che produce le frondi simili alla Ruchetta, e che mangiato rappresenta al gusto l'istesso sapore del Nasturtio: e quest'vltimo afferma il medesimo* Matthioli es-

sere

sere il Sesembro acquatico scritto da Dioscoride; *se bene alcuni altri lo chiamano ancora Nasturtio acquatico.*

Scriue l'Autor dell'hist. vniuer. delle piante nel lib. 5. al cap. 43. *che del nostro Crescione nelle difficoltà dell'orina il decotto è adoperato da Medici, e commandato anche l'vso del mangiarlo crudo, per prouocar l'orina, e franger la pietra. anzi soggiunge, che cotto, e crudo si mangia nelle prime mense.*

A mè pare, che lo Smirnio possa ancor'esso essere annouerato trà le materie dell'insalata, poiche riceue il medesimo condimento dell'altre, e può con l'acutezza sua facilmente irritar l'appetito del mangiare. E' lo Smirnio (per quanto ne crede il Matthioli) *quello, che noi chiamiamo Macerone, il temperameneo del quale, le facoltà, e l'vso, è appieno descritto da* Galeno nel luogo di sopra citato del lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 52. *le cui parole son queste; Trà le cose che prouosano l'orina, lo Smirnio non è inusitato, percioche ce ne vende in Roma gran copia, & è molto più agro, e molto più caldo dell'Apio. Hà oltre a questo alquanto dell'aromatico; e però prouoca più valentemente l'orina che l'Apio, che l'Eguapio, e*

che

che il Sio; e muoue nelle donne i mestrui. La Primauera produce egli il fusto, il qual è buon da mangiare apparo delle foglie, le quali sogliono esser sole nella pianta l'Inuerno senza il fusto, si come auuiene anche nell'Apio. Ma alzato il fusto è più grato da mangiarsi, o sia lesso, o sia crudo, o condito con olio, e garo solo, o aggiuntoui il vino, o aceto. Sonoui di quelli, che vsano di mangiarlo con aceto solo, e Garo, come l'Apio: ma alcuni altri vi aggiungono dell'olio assai. fin quì Galeno.

Tornando noi al Lauero, & al Crescione, questi si mangiano ordinariamente crudi, non per altro che per insalata, & oltre al condimento ordinario, conuien loro l'aglio, o pesto, e distemperato con l'aceto, o trito in minutissime parti, che gli rende assai più grati nel mangiare; & ammettono più che mediocre quantità di olio.

Del Petrosello. Cap. XL.

L Petrosello nostro ordinario non è altro che l'Apio da gli antichi detto domestico, si come credono tutti i Scrittori delle piante; e l'Apio domestico si dice a differenza del palustre, e del marino. Non

mi

mi par necessario descriuer la pianta, perche sono le sue frondi tanto in vso, che l'vso stesso la fa a tutti nota.

Scriue dell'Apio Plinio nel lib. 20. al cap. 11. *doue dice, che hà egli gratia a tutti, percioche abbondantemente si fanno nuotare i suoi rami ne' brodi, e sono ne' condimenti de' cibi di gran gusto. La vana superstitione de gli antichi non permetteua l'vso dell'Apio ne' cibi, come* Plinio scriue nel disopra citato luogo per sentenza di Chrisippo, e di Dionisio *per esser stato da loro dedicato alle viuande de' morti, & ancora per esser stata consuetudine di coronarne le sepolture. Ma fù forse tal superstitione annullata poi con l'vso di coronar con l'Apio quelli che riportauano vittoria ne' giochi Isthmij, che erà vno de' quattro certami sacri, che soleuano farsi nella Grecia ogni cinque anni in honor di Nettuno; là doue prima di pino si coronauano,* come riferisce Plutarco nel lib. 5. de' Simposiaci alla quist. 3.

E' frequentissimo l'vso del petrosello in ogni maniera di viuanda a' nostri tempi, sì che è nato da lui prouerbio, che dice, E' buono in tutte le cose a guisa del petrosello.

Non tacerò alcuni nocumenti, che da esso na-

scolto, scritti da Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 2. *che son questi; Il petrosello difficilmente si concuoce, eccita i rutti, aggraua il capo: per particolar proprietà nuoce a quelli che patiscono di mal caduco, offusca la chiarezza del vedere; & offende i testicoli. Dicesi, che vietano i Greci l'vso del petrosello alle nutrici, sì perche prouoca la libidine, sì anche perche estingue il latte: mangiandosi, corregge il puzzor del fiato.*

E' il petrosello non men vtile in molte cose, e grato anche nell'insalate, come apertamente asserisce Vgone Fridevalle nel lib. 2. del modo di conf. la san. al cap. 9. *con queste parole; E' già fatto volgare l'vso del petrosello ne' condimenti, e nelle insalate; maggiormente in quelle che di lattuca si formano, alla quale suole aggiungersi non solo per assaporarla essendo ella insipida, ma per l'vtile che apporta temprando col suo caldo il freddo di quella, come si può fare anco con tutte l'altr'herbe, che sono di acuto sapore.*

Antonio Mizzaldo nel cap. 3. del lib. 2. de segreti de gli horti, *così scriue del petrosello; L'Apio hortense, e satiuo appo i Greci è detto, Selinon, volgarmente petroselino. Hà del continuo le frondi verdi, e se si crede a Teofrasto, dal seme*

vec-

vecchio nasce prestamente, là doue dal fresco nasce più tardo di tutte l'altr'herbe, cioè quaranta giorni dopoi l'esser seminato, & anco cinquanta per la maggior parte, come scriue Plinio. *Spesso rinasce, e seminato vna volta dura, e risorge per molti anni. Egli si accommoda a' luoghi non men freddi che caldi, & a qualsiuoglia terreno,* secondo il Palladio, *purche del continuo sia humido, acciochè dall'esser rigato facilmente rinuerdisca; sì che ogni terreno, & ogni aria gli è buona. Egli si può* secondo Columella *seminare, e piantare commodamente vicino a' riui dell'acqua. Se'l vorrai grande, e largo di frondi, prendi* secondo Fiorentino Greco, *del suo seme, quanto ne potrai con le punte di trè dite, rinchiudendolo dentro vn panno lino raro, e poi mettilo dentro vna piccola fossetta, coprendolo di terra, e di stabio: & in questa maniera diuerrà grande, e largo, perche così il germoglio di tutto'l seme si stringerà con la solidezza di vn sol capo,* ne scriue Palladio, *e prima di lui* Columella. *Ma nascerà maggiore,* se come dice Fiorentino, *zappando intorno alle radici ci gettarai della paglia, e lo rigarai. Diuerrà crespo,* secondo Palladio, *se posto il seme dentro vn mortaio, lo pestarai vn poco, e così spogliato lo*

seminarai. Ouero se all'hora che nasce o col cilindro, o con altra sorte di peso calcherai il terreno, o se già nato lo calcarai co' piedi. Sonoui alcuni, che distinguono il petrosello femina dal maschio, dicendo il maschio hauer le frondi più negre, e le radici più corte. E la femina le frondi più cresspe, e più dure, il gambo più grosso, e più agro, e più feruido il sapore. Ma Crisippo Medico, e Dionisio appresso Plinio, *dicono douersi ammetter ne' cibi (se bene à tempi* di Plinio *come hoggi dì ancora si metteua largamente nelle viuande, e daua molto gratia a' condimenti) perche era dedicato alle viuande funebri, n'era vietato l'vso. Ouero,* come scriue Plutarco, *perche se ne ornauano i sepolchri. E di quà nasce il prouerbio,* Apio indiget, *per quelli che sono disperati della sanità. Dicono, che nel torso della femina nascono alcuni vermicelli, e che tanto l'huomo, quanto la femina che ne mangia, diuenta sterile; anzi che' fanciulli nati di fresco, se succhiaranno il latte da donna, che di quello habbia mangiato, diuentaranno epilattici: se bene affermano il maschio esser men nuoceuole; e questa è la cagione, ch'egli non sia riprouato, come l'altr'herbe illecite.* Tutto questo scriue Plinio *per sentenza e testimonianza de gli Antichi.*

E per

E per questo non è da marauigliarsi se' Medici moderni per consiglio di Auicenna vietano a gli Epilettici il petrosello, come che irriti a quelli le accessioni, & i parosismi; e se l'istesso fanno anche i Greci alle nutrici, alle donne grauide, & a quelle che hanno partorito, benche ui può esser altra cagione, cioè che sia d'impedimento alle purgationi delle donne, che estingua il latte, e che chi lo mangia, s'inciti alla libidine. Aggiungo solo, che si come l'aceto toglie alle viuande il male odore, così vien tolto dal petrosello al vino.

Del Caccialepore. Cap. XLI.

N*On trouo io che habbia scritto del Caccialepore altri Autori che* Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di cons. la san. *con queste parole; Il Casalepore che il volgo chiama Caccialepore, o Terracrepoli, alcuni han creduto esser' il Hieracio Minore, & altri vna specie di Soncho. Questa pianta non è fuori di ragione, che habbia il nome di Casalepore, s'egli è vero quello che molti herbaioli fauoleggiano, che sotto i suoi rami si fermino i lepri, come nella pro-*

pria casa, per fuggir la noia del gran caldo dell'Estate. Prima ch'ella caui il fusto, quest'herba è di facoltà refrigerante, & alquanto costrettiua. Corregge l'erosioni dello stomaco, e l'Inuerno si mangia per insalata.

Io non posso accommodarmi a credere, che quell'herba da noi chiamata Caccialepore ne' nostri paesi, sia specie di Hieracio, perche i Hieracij hanno tutti le frondi simili a quelle della cithorea, lunghe, tagliate per eguali spatij ne' lati, e nella punta terminanti in figura di lancia; là doue il nostro Caccialepore le hà lunghe sì, ma non arriuano alla lunghezza di vn dito, quando è cresciuta la pianta: sono più tosto grosse che tenui, e per la maggior parte verdeggiando di sopra, al disotto rosseggiano. Sono al gusto insipidi, ma di sostanza, e di succo grassi, dalla cui grassezza nasce non sò che di grato mangiandosene l'insalata. Ma ritornando al nome, ne anco posso creder'io, che per corrottela di voce sia detto di Casalepore, Caccialepore, percioche cresca ella quanto vuol questa pianta, non arriuarà mai alla grandezza di poter nasconder sotto di sè vna lepre per difendersi dal Sole; più tosto hò fede, che Caccialepore sia propriamente detto, perche essëdo forse grato al gusto di tal animale, sia

ba-

basteuole a cacciarlo dalle tane, e trarlo a sè per nutrirsene; ouero essendoli dispiaceuole, cacciarlo da sè lontano, sì che quello lo fugga come cosa à sè noiosa.

Nasce questa pianta da se stessa nella Campagna, e particolarmente ne' terreni coltiuati, e cercasi ne' nostri paesi trà le vigne, e trà le zeffrane. Vuol'ella esser tal'herba mangiata essendo tenera, che sarà appunto, finche non incomincia ad'alzarsi, e crescere in rami; perche all'hora diuenta amara. Vuol'anco esser sola nell'insalata, ma satia presto chi la mangia, e riceue l'ordinario condimento d'aceto, d'olio, e di sale.

Simile assai al nostro Caccialepore è la pianta, che perche nasce in luoghi acquosi, noi lo chiamaremo per hora Caccialepore acquatico. Hà ella le frondi alquanto più lunghe, e più larghe; & vicino a' picciuoli, porporeggianti alquanto nel verde: ma questa è di sapore debilmente acuto, inclinante all'amaro, e costrettiuo; & vsasi di mescolarla con altr'herbe seluatiche per farne insalata rustica, mentre è l'Inuerno penuria d'altr'herbe più grate.

Dell

Del Cerefoglio. Cap. XLII.

NOn posso apportar del Cerefoglio altra *descrittione di quella che fà* P. Andr. Matthioli nel comm. 126. del lib. 2. di Dioscoride *sopra'l Giorgidio, non hauendo io veduto altro Autore che ne scriuā; e le sue parole son queste; Ma per dire ancora qualche cosa del cerefoglio, di cui si è fatta mentione, e massimamente vsandosi egli bene spesso ne' cibi, & hauendo ancora qualche vsò nella medicina; dico, che il cerefoglio è vn'herba notissima a ciascuno, la qual nasce volgarmente ne gli horti, fragile, e tenera. Produce sei foglie pendenti da ogni picciuolo, intagliate per intorno come quelle del petrosello, & i fusti alti vn gombito, e mezo, grassetti, rossigni, nodosi, e vacui dentro. Produce l'ombrelle bianche in cima de' ramoscelli, da' fiori delle quali nascono alcuni cornicelli dritti, & appuntati in cima, pelosi, e fino a trè o quattro per picciuolo, e per la più parte rossigni; ne' quali è dentro il seme lunghetto, e nero. Hà la radice corta, e diuaricata: La pianta è tutta al gusto dolcigna, odorata con vna certa acuità, che appena si sente, se non si mastica bene. Il che fà, che mescolato il cere-*

refoglio con gli altri herbaggi, gli fà molto più aggradeuoli al gusto. Questo è quanto il Matthioli ne scriue, *ma non dichiara egli in quai cibi, & in qual modo si vsi.*

Vsasi inuero il Cerefoglio per la maggior parte nell'insalata, non assolutamente, ma con altr'herba mescolato fredda, & insipida, qual'è la lattuca, e la boragine; perche con l'acutezza, & odor suo l'assapori. E conuiensi con queste due particolari herbe, come che siano di frondi grosse, e grandi, alle quali per poterle poi bene inghiottire, si conuiene il ben masticarle, facendosi con tal mezzo ben sentire ancora l'acutezza, il grato sapore, e l'odor suo, il quale stà nella parte interna riposto, e non nella superficie delle frondi; non intendendosi, s'elle non sono maneggiate, o in parti spezzate.

E', cred'io, questa pianta (per quanto dall'acutezza, e dall'odore si può fare argomento) calda, e secca nel fine del primo grado, o nel principio del secondo; e per questo può ella esser gioueuole nelle passioni fredde dello stomaco, e può, come di tenue sostanza dotata, aprir le opilationi delle prime strade. Può essere di qualche nocumento a chi hà la testa debole, attesoche come calda, & odorosa, facilmente suapora, e riempie il capo.

Non

Non è ingrato il cerefoglio mescolato col petrosello, col basilico, con la maiorana, e con altr'herbe simili ne' brodetti che si fanno ordinariamente ne' giorni magri: e se si fà ch'egli preuaglia all'altre nella quantità, rende quelli saporosissimi, & adoperandosi per assaporar le lattuche, i bieti, la boragine, & i spinaci, non passa senza qualche vtilità. Non è men grato ancora ne' brodi di carne, ritenendo sempre, ancorche cotto, in buona parte, e l'odore, & il sapore.

Della Pimpinella. Cap. XLIII.

N*On facendo mentione veruna* Dioscoride, ne Galeno, ne Plinio *della pimpinella, è necessario attenersi a gli Autori moderni, da' quali si caua qualche poca di luce di essa.* Il Matthioli dunque nel commento che fà sopra'l cap. 52. del lib. 4. di Dioscoride, *così ne scriue; L'altra Pimpinella poi, che noi chiamiamo Solbastrella, conosciuta da tutti, per essere in commune vso nell'insalate, è veramente da questa nelle virtù sue molto diuersa, quantunque nelle frondi siano assai simili. Imperoche al gusto dimostra*

mostra hauer'vn poco del costrettiuo, e del visco-so. Il che ne fà chiari, che le facoltà sue siano di ri-stagnare, e di costipare. E però ella è efficacissima ne' flussi delle donne, nella disenteria, si come anco in ogni altra sorte di flussi, e ne' vomiti colerichi; consolida le ferite, e le vulcere. Mettesi ne gli vn-guenti capitali, e parimente in quelli, che si prepa-rano per i cancari. Questa lodaua marauigliosa-mente Curtio *medico de' nostri tempi dottissimo per le febbri pestilentiali, e contagiose.*

L'Autore dell'hist. gener. delle piante nel lib. 9. al cap. 72. *dopoi hauer dato conto del no-me della Pimpinella, ouero Bipennula, da due or-dini di frondi ch'ella hà in ciascuno ramicciuolo, a guisa di due penne, o piume, che di grado in grado si vanno verso la cima alzando; e dopoi hauerne poste innante due specie, seluatica, e domestica; quella che maggiore, è questa che minore chiamata nasce dal seme ne gli horti; descriue la forma del-l'vna, e dell'altra pianta. E perche ella è da tut-ti conosciuta, lasciaremo la descrittione riportando sol quello, che al temperamento, & alle sue facoltà appartiene, che è questo; La pimpinella nasce ne gli horti, che è secca nel terzo grado, e fredda nel se-condo; & è alquanto astringente. Il suo decot-*

to sana le disenterie, ristagna i flussi mulicbri, e qualsiuoglia vscita di sangue, e del ventre, e reprime il vomito. La medesima possanza hà la poluere dell'istess'herba del suo seme beuuto con acqua ferrata. Infusa nel vino rende il bere assai grato col suo odore aromatico, e vinoso, & in vn certo modo di mellone. Nè meno è ella grata nell'insalata, essendo vtilissima alle viscere, al fegato, al cuore, & agli spiriti.

Vgone Frideualle nel lib.2. del modo di conser. la sanità al cap.41. *così ne scriue; La pimpinella che Bipenula, e Pampinula è detta; è di temperamento calda, e secca; difficilmente si concuoce, nondimeno ogni giorno s'vsa di mangiarne nell'insalate, & è grata per hauer vn gratioso sapore di mellone. Mangiasi condita col sale, con olio, e con aceto, e con tal condimento suole ancora conseruarsi. Apre la pimpinella le fibre del fegato, alleggerisce la retention dell'orina, e frange la pietra a guisa di Sassifragia.*

Castro Durante nel suo lib. della bontà, e del vitio de' cibi aggiunge; *che'l succo delle radiche della pimpinella beuuto con vino, libera da' Venerei pesi, e dalle morsicature de gli animali velenosi.*

Di-

*Dichiamo hora noi, che la pimpinella non porta seco veramente odore di mellone, ne sapore, ma sì bene vn non sò che poco di odore ottuso, non ingrato, & vn sapore oscuramente aromatico, & inclinante all'amaro con vn poca di stitticità; & è vn'herba, che communemente è riceuuta nell'insalate più tosto per cosa di qualche stima, & aggradeuole, che vile. Ne cred'io, che in tanta frequenza s'ammetesse, s'ella fusse partecipe di praua facoltà; ne sò ritrouar ragione, che mi persuada a credere, ch'ella sia(*come il Frideualle dice) *difficile a concuocersi: può ben'essere, ch'egli intenda d'alcune piante, e frondi vecchie, dure, e che col tempo hanno acquistato nel neruo, a cui sono le frondicelle attaccate, vn color rossigno, essendo esso neruo diuenuto legnoso: non però delle frondi nuoue, tenere, e verdi, che sono, e di odore, e di sapore vantaggiose. Ne meno io credo, ch'ella sia in tutto fredda,* come l'Autor dell'hist.gene.afferisce, *percioche hauendo facoltà d'aprir le vie dell'orina, è franger le pietre generate ne' reni, è necessario ch'ella o calda sia in qualche grado, o almeno non sia fredda. E ch'ella gioui ne' veleni presi, & in quelli ch'entro l'istesso corpo si generano nelle febbri pestifere; può nascere da qualità occulta, nel modo che vediamo in*

molti aleſsipharmaci. Il beuer dunque con eſſa l'Eſtate non è ſolo in vſo per guſto che ſi prenda del ſuo ſapore, accompagnandoſi bene col ſapore del vino: ma per l'vtilità che può da lei auuenire ne' ſoſpetti di veleno; e per lo riſtoro che ne ſente il cuore, per eſſer herba molto grata a gli ſpiriti vitali. E rende aſſai grato il bere, ſe nel bicchiere le ſue frondi ſi accompagnano con qualche tenera punta di cedronella, e di boragine.

Del Dragoncello, o Lingua draconis. Cap. XLIV.

Ell'herba volgarmente chiamata lingua draconis, da' Latini Dracunculus, *e da Toſcani Dragoncello, non è ſtato mai fatta mentione da gli Autori antichi, ne Greci, ne Arabi, come bene dice* il Matthioli; *e però non fia graue a noi ſcriuerne quì quanto egli ne dice* nel comm. ſopra'l cap. 156. del lib. 2. di Dioſcoride, *Le cui parole ſon queſte; Il Dragoncello ſi coltiua ne gli horti di tutta Italia, è di acuto ſapore per l'inſalate, e per le ſalſe; con foglie lunghe, & appuntate;*

te; e le radici che se ne vanno scorrendo per terra come fà la gramigna. Questa dicono alcuni esser'herba artificiosa, e non naturale, nata di seme di lino messo sotto terra in vna cipolla, ouero scalogna, quantunque a molti non riesca la proua. Di questo non è memoria alcuna che si sappia appresso a gli antichi Greci, ne meno a gli Arabi. Ma considerata la mordacità che lascia nel masticarlo, non si può dire altro, se non che sia il Dragoncello ne gli ordini di quelle cose, che valentemente scaldano.

Perche da gl'intelletti semplici non si faccia errore nel metter nell'insalate vn'herba per vn' altra, mentre occorre che si ritrouino di quelle che essendo diuerse posseggono l'istesso nome; per questo mi pare d'auuertir quì il Lettore, che si ritrouano più specie di dracunculi; vna delle quali è la Draconte a, o serpentaria maggiore, e minore; l'altra il Dracunculo palustre, così chiamato, per che nasce ne' luogi paludosi confrondi di hedera; e l'altro è il nostro, che dracũculo pur si dice da' Latini, il quale perche sia ben conosciuto da tutti, mostrerò quì conforme alla descrittione, che più esattamente del Matthioli ne fà l'Autore dell'hist. gener. al cap. 53. del lib. 5. *che è questa; Gli Hortolani hoggi seminano vn'herba non ancora scritta ne*

da'

da' Greci, ne da gli Arabi, eccetto da Simon Sethio, *che la chiama Tarchon, e volgarmente si dice Dragone. Quest'herba hà le frōdi strette, e lūghe, alquanto negricanti, non dissimili da quelle dell'hissopo volgare. L'istesse frondi, e le radici cuocono la lingua col sapore, che hanno d'aceto, e di sale. Hà il fusto alto vn cubito, spartito in rami, ne' quali nascono alcuni capitelli piccolissimi, che aprendosi, mandano fuori alcuni fioretti di color giallo, & alcuna volta bianchi, e poi il seme minuto, e nero; & è la sua radice lunga, fibrata, e serpente per terra.*

Scriue breuemente di quest'herba Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. *il Dracunculo de gli horti, che chiamano dragoncello, è assai diuerso dal dragontio de gli antichi, ouero dracunculo, hà nulladimeno vigore di riscaldare, è agro di sapore, vsasi nelle salse; nel gustarlo rappresenta alla lingua sapor di sale, e d'aceto insieme non meno nelle frondi, che nelle radiche: trà l'herbe che si mettono nell'insalata è gratissimo, quasi che non richiegga ne sale, ne aceto, portandosi egli seco (come hauemo detto) il sapore dell'vno, e dell'altro.*

A me pare, che non sia assolutamente d'aceto, e di

e di sale il sapore del Dragoncello, ma che ci sia mescolata aromaticità, che lo rende acuto sì, ma soaue, & aggradeuole; anzi che ricopra con la sua acutezza il sapore dell'aceto, e del sale: talche messo trà l'altr'herbe nell'insalate, preuale a tutte; e particolarmente se alle insipide si aggiunge, di cui (se fredde, & humide sono, come è la lattuca) corregge l'humidità, e la freddezza. E perche resta la sua acutezza per gran pezza impressa nel palato, e nella lingua, non hà dubbio, ch'ella mangiandosi nella prima mensa, per gran pezza resta col suo vigore d'irritar l'appetito; maggiormente se non beuendosi immediatamente dopo l'insalata, non si toglie via dal palato, e dalla lingua il suo sapore col bere.

Dell'herba stella. Cap. XLV.

S*E l'herba stella è il vero Coronopo, come par che in buona parte affermino gli Scrittori delle piante, noi ancora ardiremo dire, che di tal'herba voglia* Dioscoride intendere nel lib. 2. al c. 119. *mentre così scriue. Il Coronopo è vn'herba*

ba:

ba lunga, che và serpendo per terra, le cui frondi sono incise. Mangiasi questa cotta come l'altr'herbe. Hà la radice sottile, e costrettiua, la qual mangiata ne' cibi gioua a' flussi stomacali. Nasce in sù gli argini de' fossi, appresso le vie, & in luoghi incolti.

Sono di quest'herba due specie domestica, e seluatica, e forse di quest'vltima intende Dioscoride, *percioche la domestica nasce seminata ne gli horti, e la seluatica ne' paesi incolti, simile assai alla domestica, ma con frondi più larghe, e più lunghe; e perche è più dura, e più fibrosa, non è forse in vso di mangiarla cruda, ma cotta, come* Dioscori-descriue.

Il Petronio al cap. 3. del lib. 3. del modo di conf. la san. *sotto titolo d'herba stella così scriue breuemente del Coronopo, Alcuni mangiano nelle insalate il Coronopo, che hà del astringente assai, e souuiene, (come si crede) alle languidezze dello stomaco.*

P. Andrea Matthioli nel commento ch'egli fà sopra'l prescritto luogo di Dioscoride, *dopo hauere esaminato esattamente le opinioni di molti Scrittori nella materia del Coronopo, fà palese la sua con queste parole, Non credo, che fallino colo-*

coloro che dicono, che l'herba stella sia il Coronopo, auuenga che altra non vi se ne ritroui che più se gli rassomigli. Il Coronopo dunque hà le foglie lunghe, e strette, intagliate a modo di corna, strate per terra al tondo a modo di stelle, onde hà ella da gli Italiani il nome. Produce i gambocelli, la spiga, i fiori, & il seme del tutto simile alla piantagine, di modo che non vi si vede differenza alcuna. Hà vna sola radice, ma tutta villosa, e bianca. Il sapor delle foglie nõ è differente da quello della piantagine. Onde crederò io, che sia il Coronopo vna specie di piantagine così fatta.

Io approuando l'opinione del Matthioli credo veramente esser l'herba stella vna specie di piantagine, non solo perche ella habbia l'istesso sapore, la spiga, & il seme: ma perche la fronde è a guisa di quella della piantagine dura, e talmente fibrosa, che togliendosi dalla pianta, distintamente si suellono dalla radice le fibre, non altrimente che suellendo quelle della piantagine si vede. E per dirne il vero, io chiamerei l'herba stella piantagine minima, hauendo le frondi più breui, e più strette della minore, la quale è di due maniere: l'vna hà le frondi eguali nel contorno, e l'altra scritta dal Dodoneo, le hà dentate con alcuni piccoli denticciuoli,

& a questa e appunto simile l'herba stella, nel cui contorno si vedono (come hauemo detto) intagli a guisa di cornetti. Et essendo ella specie di piantagine, è necessario, che posseda le qualità dell'istessa piantagine, le quali sono manifestamente scritte dal dottissimo Galeno nel lib. 6. delle facol. de' sempl. *in questo modo. La piantagine è di temperamento misto, percioche possiede non sò che di acqueo, ma freddo: & vn non sò che di austero, il che è terreo, secco, e freddo. Refrigera dunque ella nel fine del 2. grado, e nello stesso ancora disecca.*

Fece del Coronopo ancora Plinio mentione nel cap. 19. del lib. 22. *ma breuemente, scriuendo essere il Coronopo vn'herba lunga, con fissure intorno, e che si semina, perche le sue radici ridotte in poluere, giouano mirabilmente a' Celiaci.*

Quest'herba, perche sogliono le sue frondi crescer per lungo assai, douendo seruire per insalata, è necessario spezzarle in parti, sì perche non partoriscono noia nel masticarle, sì perche se ne senta qualche sapore, che in loco è molto debole: & è bene accompagnarla con altr'herbe acute, e calde, che possano contemperar la sua freddezza; se bene scriuono, che non sia perciò nociua allo stomaco, mentre hà seco l'austerità.

Del-

Della Caltha, ouero Calendula. Cap. XLVI.

L*A Caltha detta communemente Calendula, è anch'essa materia d'Insalata, come l'altr'herbe, e questo (oltre l'osseruatione dell'vso cotidiano) è detto* dal Matthioli nel lib.4. de' suoi commentarij in Dioscoride al cap.193. e dell'Autor dell'Hist. gener. delle piante al cap.10. del lib.7.

Connumera Plinio la Caltha trà le viole nel lib. 21. al cap.6. *dicendo; Sono più stimate le viole che si seminano; del cui genere sono le Tusculane, e quelle che marine son dette, che hanno le frondi alquanto più larghe, mà meno odorose. Ma in tutto senza odore sono le Calathiane, e di foglie minute; e queste si vedono vscire l'Autunno, doue l'altre escono la Primauera. Vicina a questa è la Caltha dell'istesso colore. Questa supera la marina nel numero delle frondi, non hauendone quella più di cinque; si come ancor la vince nell'odore; percioche la Caltha è di graue odore.*

Ne fece di più mentione Virgilio *nell'Egloga seconda con queste parole.*

L'aurea Caltha dipinge i molli fiori
Di purpureo color.

Come fece anche Columella nel lib. 10.

Caltha che di color giallo risplende.

Ma quelli che ne hanno parlato appieno, scriuendone quanto appartiene al nome, al temperamento, alle proprietà, & all'altro che dell'vso di essa pianta si crede; sono stati P. Andrea Matthioli, e l'Autor dell'hist. Vniu. *delle piante, di sopracitati, ne' luoghi scritti.*

Il Matthioli così ne scriue; *Vogliono alcuni de' moderni, che la Calendula sia la Caltha di* Virgilio, e di Plinio, *fondandosi solo nell'aureo colore de' suoi perpetui fiori. Il che non sò io negare, ne parimente affermare, non hauendone altra intelligenza. Noi in Toscana la mangiamo nell'insalate. Scalda la Caltha, assottiglia, apre, digerisce, e prouoca, quantunque nel gustarla vi si senta alquanto del costrettiuo. Ma è cosa notoria per mille sperimenti fatti dalle donne, che prouoca ella apertamente i mestrui, e massimamente beuutone il succhio, ouero mangiata l'herba alquanti giorni continui. Il succhio beuuto al peso di vn'oncia con vna dramma di poluere di lumbrici terrestri, guarisce il trabocco del fiele. Sono alcuni*

che

che dicono, che l'vso di quest'herba acuisce non poco la vista: ma è cosa chiara, che l'acqua lambiccata dall'herba fiorita, guarisce il rossore, e le infiammagioni de gli occhi destillandouisi dentro, o applicandouisi con le pezzette di tela di lino. La poluere della secca messa sopra i denti, che dogliono, vi conferisce assai.

L'Autor dell'hist. gener. *scriue della Caltha in questo modo, Quell'herba che da' Moderni è detta Calendula, perche fiorisca quasi in tutte le Calende de' mesi, e per la medesima cagione nomata da gli Italiani Fior d'ogni mese, e da Francesi chiamata Soulsi, cioè Solisequa, perche di sera il fiore si restringa, e di mattina si dilati; non è l'elitropio, e molto meno è la Scorpiorde: ma più tosto è la Caltha de' preti antichi, detta così forse dal Calatho, il quale da' Latini è detto, Quasillus, come testifica Seruio, che è vna tazza, & vn calice a guisa che viene rappresentato da' calici gialli della Calendula. Produce trè, o quattro gambi striati, che hanno dentro vna midolla fungosa, e manda fuori frondi lunghe, ma strette vicino al picciuolo, che poi pian piano si dilatano, e son molli, e lanuginose assai. In cima a' gambi produce i fiori, vaghi, grauamente odorosi, che al cadere*

del

del Sole si ristringono, & al nascer dell'istesso si allargano. Ciascuno di essi si porta in mezo vno spatio circolato, & vn scudo giallo, e rancio, circondato da molte frondicelle gialle, e di color di oro (onde è che Lobellio *lo chiama Chrysanthemo di* Dioscoride), *& hà in mezo al cerchio molti breui stami compressi, o gialli, o nericci. Fà quest'herba gran copia di seme, rintorto, e le radici con molte fibre. Nasce in gran copia la Caltha ne' giardini, & ne' luoghi che si coltiuano, & in molte campagne della Gallia, e di Narbona, & ancora ne' luoghi incolti. Il fior della Calendula è caldo nel secondo grado, specialmente secco. Credesi, ch'ella inuigorisca il cuore, che resista a' veleni, e che sia (in qualsiuoglia modo preso) contra le febbri pestilenti. Scrisse* il Fuxio *esser' vtile beuuto con vino per prouocar' i mestrui, e fattone fomento cauar la secondina, & esser buono a fare i capelli biondi. Le frondi sono più calde, perciochè posseggono vna certa agrimonia feruida, ma non presto sentita per l'humidità che hanno seco aggiunta: e per questo mangiate nell'insalata, ammolliscono, e leniscono il ventre. Dice ancora* il Fuxio, *che lauandosi i denti col succo, si mitiga il dolore di essi. Altri per lo medesimo dolore impiastrano*

ne'

ne' denti la poluere delle frondi mescolata col Corono; & altri la mescolano nell'insalate. Fin qui dice l'Autor dell'hist. Vniuersale.

Quello che douemo noi considerare in queste historie della Calendula è, che a' tempi nostri si vsa solo di mangiarla nell'insalata, se bene per la maggior parte ci seruimo de' fiori più presto per ornamento, che per materia principale di essa, essendo di bella vista nel color giallo, e rancio, lucidi, e di non ingrato sapore, & odore. E se bene l'aggiunto di graue che attribuisce all'odor di tal herba Plinio; *può essere preso in mala parte, cioè, che sia detto tale, come che sia assai vaporoso, riempiendolo, aggraui il capo; ouero perche sia souerchio acuto, e conseguentemente rincresceuole; può nondimeno dirsi, che graue sia detto, quasi perpetuo, e fermo, cioè, che non isuanisca presto; ouero perche l'acutezza del suo odore dia inditio di qualche poca di stitticità, e di amarezza, la quale graue fù ancora detta de gli antichi. Ma siasi o l'herba, o il fiore, nell'insalata non è rincresceuole, l'herba però nuoua, e tenera; e del fiore le sole frondicelle, che a guisa di corona lo circondano. E ragioneuolmente doue fusse qualche sospetto di veleno, può accompagnarsi con altr'herbe di simile facoltà dette*

di

to sana le disenterie, ristagna i flussi mulicbri, e qualsiuoglia vscita di sangue, e del ventre, e reprime il vomito. La medesima possanza hà la poluere dell'istess'herba del suo seme beuuto con acqua ferrata. Infusa nel vino rende il bere assai grato col suo odore aromatico, e vinoso, & in vn certo modo di mellone. Nè meno è ella grata nell'insalata, essendo vtilissima alle viscere, al fegato, al cuore, & agli spiriti.

Vgone Frideualle nel lib.2. del modo di conser la san. al cap.41. *così ne scriue; La pimpinella che Bipenula, e Pampinula è detta; è di temperamento calda, e secca; difficilmente si concuoce, nondimeno ogni giorno s'vsa di mangiarne nell'insalate, & è grata per hauer vn gratioso sapore di mellone. Mangiasi condita col sale, con olio, e con aceto, e con tal condimento suole ancora conseruarsi. Apre la pimpinella le fibre del fegato, alleggerisce la retention dell'orina, e frange la pietra a guisa di Sassifragia.*

Castro Durante nel suo lib. della bontà, e del vitio de' cibi aggiunge, *che'l succo delle radiche della pimpinella beuuto con vino, libera da' Venerei pesi, e dalle morsicature de gli animali velenosi.*

Di-

*Dichiamo hora noi, che la pimpinella non porta seco veramente odore di mellone, ne sapore, ma sì bene vn non sò che poco di odore ottuso, non ingrato, & vn sapore oscuramente aromatico, & inclinante all'amaro con vn poca di stitticità; & è vn'herba, che communemente è riceuuta nell'insalate più tosto per cosa di qualche stima, & aggradeuole, che vile. Ne cred'io, che in tanta frequenza s'ammettesse, s'ella fusse partecipe di praua facoltà; ne sò ritrouar ragione, che mi persuada a credere, ch'ella sia (*come il Frideualle dice*) difficile a concuocersi: può ben'essere, ch'egli intenda d'alcune piante, e frondi vecchie, dure, e che col tempo hanno acquistato nel neruo, a cui sono le frondicelle attaccate, vn color rossigno, essendo esso neruo diuenuto legnoso: non però delle frondi nuoue, tenere, e verdi, che sono, e di odore, e di sapore vantaggiose. Ne meno io credo, ch'ella sia in tutto fredda,* come l'Autor dell'hist. gene. asserisce, *percioche hauendo facoltà d'aprir le vie dell'orina, e franger le pietre generate ne' reni, è necessario ch'ella o calda sia in qualche grado, o almeno non sia fredda. E ch'ella gioui ne' veleni presi, & in quelli ch'entro l'istesso corpo si generano nelle febbri pestifere; può nascere da qualità occulta, nel modo che vediamo in*

molti alessipharmaci. Il beuer dunque con essa l'Estate non è solo in vso per gusto che si prenda del suo sapore, accompagnandosi bene col sapore del vino: ma per l'vtilità che può da lei auuenire ne' sospetti di veleno; e per lo ristoro che ne sente il cuore, per esser' herba molto grata a gli spiriti vitali. E rende assai grato il bere, se nel bicchiere le sue frondi si accompagnano con qualche tenera punta di cedronella, e di boragine.

Del Dragoncello, o Lingua draconis. Cap. XLIV.

Ell'herba volgarmente chiamata lingua draconis, da' Latini Dracunculus, *e da Toscani Dragoncello, non è stato mai fatta mentione da gli Autori antichi, ne Greci, ne Arabi, come bene dice* il Matthioli; *e però non sia graue a noi scriuerne quì quanto egli ne dice* nel comm. sopra'l cap. 156. del lib. 2. di Dioscoride, *Le cui parole son queste; Il Dragoncello si coltiua ne gli horti di tutta Italia, è di acuto sapore per l'insalate, e per le salse; con foglie lunghe, & appuntate;*

te; e le radici che se ne vanno scorrendo per terra come fà la gramigna. Questa dicono alcuni esser'herba artificiosa, e non naturale, nata di seme di lino messo sotto terra in vna cipolla, ouero scalogna, quantunque à molti non riesca la proua. Di questo non è memoria alcuna che si sappia appresso a gli antichi Greci, ne meno a gli Arabi. Ma considerata la mordacità che lascia nel masticarlo, non si può dire altro, se non che sia il Dragoncello ne gli ordini di quelle cose, che valentemente scaldano.

Perche da gl'intelletti semplici non si faccia errore nel metter nell'insalate vn'herba per vn' altra, mentre occorre che si ritrouino di quelle che essendo diuerse posseggono l'istesso nome; per questo mi pare d'auuertir quì il Lettore, che si ritrouano più specie di dracunculi; vna delle quali è la Dracontea, o serpentaria maggiore, e minore; l'altra il Dracunculo palustre, così chiamato, per che nasce ne' luogi paludosi confrondi di hedera; e l'altro è il nostro, che dracũculo pur si dice da' Latini, il quale perche sia ben conosciuto da tutti, mostrerò quì conforme alla descrittione, che più esattamente del Matthioli ne fà l'Autore dell'hist. gener. al cap. 53. del lib. 5. *che è questa; Gli Hortolani hoggi seminano vn'herba non ancora scritta ne*

da'

da' Greci, ne da gli Arabi, eccetto da Simon Sethio, *che la chiama Tarchon, e volgarmente si dice Dragone. Quest'herba hà le frõdi strette, e lũghe, alquanto negricanti, non dissimili da quelle dell'hissopo volgare. L'istesse frondi, e le radici cuocono la lingua col sapore, che hanno d'aceto, e di sale. Hà il fusto alto vn cubito, spartito in rami, ne' quali nascono alcuni capitelli piccolissimi, che aprendosi, mandano fuori alcuni fioretti di color giallo, & alcuna volta bianchi, e poi il seme minuto, e nero; & è la sua radice lunga, fibrata, e serpente per terra.*

Scriue breuemente di quest'herba Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. *il Dracunculo de gli horti, che chiamano dragoncello, è assai diuerso dal dragontio de gli antichi, ouero dracunculo, hà nulladimeno vigore di riscaldare, è agro di sapore, vsasi nelle salse; nel gustarlo rappresenta alla lingua sapor di sale, e d'aceto insieme non meno nelle frondi, che nelle radiche: trà l'herbe che si mettono nell'insalata è gratissimo, quasi che non richiegga ne sale, ne aceto, portandosi egli seco (come hauemo detto) il sapore dell'vno, e dell'altro.*

A me pare, che non sia assolutamente d'aceto, e di

e di sale il sapore del Dragoncello, ma chè ci sia mescolata aromaticità, che lo rende acuto sì, ma soaue, & aggradeuole; anzi che ricopra con la sua acutezza il sapore dell'aceto, e del sale: talche messo trà l'altr'herbe nell'insalate, preuale a tutte; e particolarmente se alle insipide si aggiunge, di cui (se fredde, & humide sono, come è la lattuca) corregge l'humidità, e la freddezza. E perche resta la sua acutezza per gran pezza impressa nel palato, e nella lingua, non hà dubbio, ch'ella mangiandosi nella prima mensa, per gran pezza resta col suo vigore d'irritar l'appetito; maggiormente se non beuendosi immediatamente dopo l'insalata, non si toglie via dal palato, e dalla lingua il suo sapore col bere.

Dell'herba stella. Cap. XLV.

E l'herba stella è il vero Coronopo, come par che in buona parte affermino gli Scrittori delle piante, noi ancora ardiremo dire, che di tal'herba voglia Dioscoride intendere nel lib. 2. al c. 119. *mentre così scriue. Il Coronopo è vn'herba*

ba lunga, che và serpendo per terra, le cui frondi sono incise. Mangiasi questa cotta come l'altr' herbe. Hà la radice sottile, e costrettiua, la qual mangiata ne' cibi gioua a' flussi stomacali. Nasce in sù gli argini de' fossi, appresso le vie, & in luoghi incolti.

Sono di quest'herba due specie domestica, e seluatica, e forse di quest'vltima intende Dioscoride, *perciochè la domestica nasce seminata ne gli horti, e la seluatica ne' paesi incolti, simile assai alla domestica, ma con frondi più larghe, e più lunghe; e perche è più dura, e più fibrosa, non è forse in vso di mangiarla cruda, ma cotta, come* Dioscoride descriue.

Il Petronio al cap. 3. del lib. 3. del modo di cons. la san. *sotto titolo d'herba stella così scriue breuemente del Coronopo, Alcuni mangiano nelle insalate il Coronopo, che hà del astringente assai, e souuiene, (come si crede) alle languidezze dello stomaco.*

P. Andrea Matthioli nel commento ch'egli fà sopra'l prescritto luogo di Dioscoride, *dopoi hauere esaminato esattamente le opinioni di molti Scrittori nella materia del Coronopo, fà palese la sua con queste parole, Non credo, che fallino colo-*

coloro che dicono, che l'herba stella sia il Coronopo, auuenga che altra non vi se ne ritroui che più se gli rassomigli. Il Coronopo dunque hà le foglie lunghe, e strette, intagliate a modo di corna, strate per terra al tondo a modo di stelle, onde hà ella da gli Italiani il nome. Produce i gambocelli, la spiga, i fiori, & il seme del tutto simile alla piantagine, di modo che non vi si vede differenza alcuna. Hà vna sola radice, ma tutta villosa, e bianca. Il sapor delle foglie nõ è differente da quello della piantagine. Onde crederò io, che sia il Coronopo vna specie di piantagine così fatta.

Io approuando l'opinione del Matthioli *credo veramente esser l'herba stella vna specie di piantagine, non solo perche ella babbia l'istesso sapore, la spiga, & il seme: ma perche la fronde è a guisa di quella della piantagine dura, e talmente fibrosa, che togliendosi dalla pianta, distintamente si suellono dalla radice le fibre, non altrimente che suellendo quelle della piantagine si vede. E per dirne il vero, io chiamerei l'herba stella piantagine minima, hauendo le frondi più breui, e più strette della minore, la quale è di due maniere: l'vna hà le frondi eguali nel contorno, e l'altra scritta* dal Dodoneo, *le hà dentate con alcuni piccoli denticciuoli,*

& a questa è appunto simile l'herba stella, nel cui contorno si vedono (come hauemo detto) intagli a guisa di cornetti. Et essendo ella specie di piantagine, è necessario, che possèda le qualità dell'istessa piantagine, le quali sono manifestamente scritte dal dottissimo Galeno nel lib. 6. delle facol. de' sempl. *in questo modo. La piantagine è di temperamento misto, percioche possiede non sò che di acqueo, ma freddo, & vn non sò che di austero, il che è terreo, secco, e freddo. Refrigera dunque ella nel fine del 2. grado, e nello stesso ancora disecca.*

Fece del Coronopo ancora Plinio mentione nel cap. 19. del lib. 22. *ma breuemente, scriuendo essere il Coronopo vn'herba lunga, con fissure intorno, e che si semina, perche le sue radici ridotte in poluere, giouano mirabilmente a' Celiaci.*

Quest'herba, perche sogliono le sue frondi crescer per lungo assai, douendo seruire per insalata, è necessario spezzarle in parti, sì perche non partoriscono noia nel masticarle, sì perche se ne senta qualche sapore, che in loco è molto debole: & è bene accompagnarla con altr'herbe acute, e calde, che possano contemperar la sua freddezza; se bene scriuono, che non sia perciò nociua allo stomaco, mentre hà seca l'austerità.

Del-

Della Caltha, ouero Calendula. Cap. XLVI.

L*A Caltha detta communemente Calendula, è anch'essa materia d'Insalata, come l'altr'herbe, e questo (oltre l'osseruatione dell'vso cotidiano) è detto* dal Matthioli nel lib. 4. de' suoi commentarij in Dioscoride al cap. 193. e dell'Autor dell'Hist. gener. delle piante al cap. 10. del lib. 7.

Connumera Plinio la Caltha trà le viole nel lib. 21. al cap. 6. *dicendo; Sono più stimate le viole che si seminano; del cui genere sono le Tusculane, e quelle che marine son dette, che hanno le frondi alquanto più larghe, ma meno odorose. Ma in tutto senza odore sono le Calathiane, e di foglie minute; e queste si vedono vscire l'Autunno, doue l'altre escono la Primauera. Vicina a questa è la Caltha dell'istesso colore. Questa supera la marina nel numero delle frondi, non hauendone quella più di cinque; si come ancor la vince nell'odore; percioche la Caltha è di graue odore.*

Ne fece di più mentione Virgilio *nell'Egloga seconda con queste parole.*

L'aurea Caltha dipinge i molli fiori
Di purpureo color.

Come fece anche Columella nel lib. 10.

Caltha che di color giallo risplende.

Ma quelli che ne hanno parlato appieno, scriuendone quanto appartiene al nome, al temperamento, alle proprietà, & all'altro che dell'vso di essa pianta si crede; sono stati P. Andrea Matthioli, e l'Autor dell'hist. V niu. *delle piante, di sopra citati, ne' luoghi scritti.*

Il Matthioli così ne scriue; *Vogliono alcuni de' moderni, che la Calendula sia la Caltha di* Virgilio, e di Plinio, *fondandosi solo nell'aureo colore de' suoi perpetui fiori. Il che non sò io negare, ne parimente affermare, non hauendone altra intelligenza. Noi in Toscana la mangiamo nell'insalate. Scalda la Caltha, assottiglia, apre, digerisce, e prouoca, quantunque nel gustarla vi si senta alquanto del costrettiuo. Ma è cosa notoria per mille sperimenti fatti dalle donne, che prouoca ella apertamente i mestrui, e massimamente beuutone il succhio, ouero mangiata l'herba alquanti giorni continui. Il succhio beuuto al peso di vn'oncia con vna dramma di poluere di lumbrici terrestri, guarisce il trabocco del fiele. Sono alcuni*

che

che dicono, che l'vso di quest'herba acuisce non poco la vista: ma è cosa chiara, che l'acqua lambiccata dall'herba fiorita, guarisce il rossore, e le infiammagioni de gli occhi destillandouisi dentro, o applicandouisi con le pezzette di tela di lino. La poluere della secca messa sopra i denti, che dogliono, vi conferisce assai.

L'Autor dell'hist. gener. *scriue della Caltha in questo modo, Quell'herba che da' Moderni è detta Calendula, perche fiorisca quasi in tutte le Calende de' mesi, e per la medesima cagione nomata da gli Italiani Fior d'ogni mese, e da Francesi chiamata Soulsi, cioè Solisequa, perche di sera il fiore si restringa, e di mattina si dilati; non è l'elitropio, e molto meno è la Scorpiorde: ma più tosto è la Caltha de' preti antichi, detta così forse dal Calatho, il quale da' Latini è detto, Quasillus, come testifica Seruio, che è vna tazza, & vn calice a guisa che viene rappresentato da' calici gialli della Calendula. Produce trè, o quattro gambi striati, che hanno dentro vna midolla fungosa, e manda fuori frondi lunghe, ma strette vicino al picciuolo, che poi pian piano si dilatano, e son molli, e lanuginose assai. In cima a' gambi produce i fiori, vaghi, grauamente odorosi, che al cadere*

del

del Sole si ristringono, & al nascer dell'istesso si allargano. Ciascuno di essi si porta in mezo vno spatio circolato, & vn scudo giallo, e rancio, circondato da molte frondicelle gialle, e di color di oro (onde è che Lobellio *lo chiama Chrysanthemo di* Dioscoride), *& hà in mezo al cerchio molti breui stami compressi, o gialli, o nericci. Fà quest'herba gran copia di seme, rintorto, e le radici con molte fibre. Nasce in gran copia la Caltha ne' giardini, & ne' luoghi che si coltiuano, & in molte campagne della Gallia, e di Narbona, & ancora ne' luoghi incolti. Il fior della Calendula è caldo nel secondo grado, specialmente secco. Credesi, ch'ella inuigorisca il cuore, che resista a' veleni, e che sia (in qualsiuoglia modo preso) contra le febbri pestilenti. Scrisse* il Fuxio *esser vtile beuuto con vino per prouocar i mestrui, e fattone fomento cauar la secondina, & esser buono a fare i capelli biondi. Le frondi sono più calde, perciochè posseggono vna certa agrimonia feruida, ma non presto sentita per l'humidità che hanno seco aggiunta: e per questo mangiate nell'insalata, ammolliscono, e leniscono il ventre. Dice ancora* il Fuxio, *che lauandosi i denti col succo, si mitiga il dolore di essi. Altri per lo medesimo dolore impiastrano*

ne'

ne' denti la poluere delle frondi mescolata col Corono, & altri la mescolano nell'insalate. Fin quì dice l'Autor dell'hist. Vniuersale.

Quello che douemo noi considerare in queste historie della Calendula è, che a' tempi nostri si vsa solo di mangiarla nell'insalata, se bene per la maggior parte ci seruimo de' fiori più presto per ornamento, che per materia principale di essa, essendo di bella vista nel color giallo, e rancio, lucidi, e di non ingrato sapore, & odore. E se bene l'aggiunto di graue che attribuisce all'odor di tal'herba Plinio; *può essere preso in mala parte, cioè, che sia detto tale, come che sia assai vaporoso, riempiendolo, aggraui il capo; ouero perche sia souerchio acuto, e conseguentemente rincresceuole; può nondimeno dirsi, che graue sia detto, quasi perpetuo, e fermo, cioè, che non isuanisca presto; ouero perche l'acutezza del suo odore dia inditio di qualche poca di stitticità, e di amarezza, la quale graue fù ancora detta de gli antichi. Ma siasi o l'herba, o il fiore, nell'insalata non è rincresceuole, l'herba però nuoua, e tenera; e del fiore le sole frondicelle, che a guisa di corona lo circondano. E ragioneuolmente doue fusse qualche sospetto di veleno, può accompagnarsi con altr'herbe di simile facoltà dette*

di sopra, che hanno forza di inuigorire il cuore, e di far resistenza a' veleni. com'è la boragine, la pimpinella, l'acetosa, la melissa, & altre simili. oltre che per irritar l'appetito non è inutile per l'agrimonia, ch'ella possiede.

Notisi vltimamente, ch'ella si accompagna bene con la lattuca, il cui continuo vso dicono nuocer molto al vedere, ingrossando, e raffreddando gli spiriti animali, che sono di tale attione istromento: là onde può facilmente esser corretto il vitio di quella, sì per la proprietà che hà la Calendula di acuir la vista, sì anche per le sue manifeste qualità, che sono il calore, e la siccità, con le quali fà tempra al freddo, & all'humido della lattuca; e non meno per la stitticità, che può prohibire l'ascender de' vapori al capo.

Dell'Aniso. Cap. XLVII.

NOn tacerò che l'aniso (intendendosi però delle foglie verdi di lui) entri ancor esso per materia gratissima d'insalata nelle mescolanze; e perche hà molte buone prerogatiue, scriuiamo quello che da gli Autori se ne scriue. Dioscoride nel c. 60. del

del lib. 3. così ne tratta. *L'aniso scalda, e disecca, fà buon fiato, alleggerisce i dolori, prouoca l'orina, hà virtù di risoluere. Beuuto da gl'Hidropici, toglie loro la sete. E' buono à morsi, & alle punture de gli animali velenosi, gioua alla ventosità, ristagna i flussi del corpo, e de' mestrui bianchi delle donne. Genera il latte nelle poppe. Fortifica al coito fattone profumo al naso, alleggerisce i dolori di testa medica le percosse dell'orecchie, prima trito con olio rosso, e poscia destillatoui. Il migliore è sempre quello ch'è fresco, pieno, non sembloloso, e che è odorifero.* Il Matthioli nel commento sopra lo stesso testo di Dioscoride *scriue anch'egli molte proprietà dell'aniso, oltre alle già scritte, che sono. Cresce l'aniso con foglie minori di quelle dell'apio, ma manco intagliate; quelle (dico) che sono appresso terra; imperoche quelle che sono nel gambo, e ne' rami sono molto più intagliate. Il gambo produce egli tondo, alto vn gombito, con molti rami, e l'ombrella bianca di odore simile al miele, doue nasce il seme lunghetto giocondamente odorato, con vn sapore mescolato di dolce, di acuto, con vn poco di amaretto, il qual è vtile à molte cose. Imperoche è egli aperitiuo, concottiuo, digestiuo, incisiuo, e prouocatiuo,*

Oltre a questo caccia egli la ventosità, e fà buon fiato. Messo nel pane lo fà piaceuole, & odorato. Dassi arrostito con menta per i flussi stomacali. Beuuto, & odorato, acqueta il singhiozzo; prouoca il sonno, e caua le pietre dalle reni. Fin quì il Matthioli.

Galeno nel lib. 6. delle facol. de sempl. *dice; Il seme dell'aniso è molto vtile; acuto, amaretto, di modo che s'accosta alla natura di quelle cose, che bruciano. E caldo, e secco nel terzo grado; e perciò prouoca l'orina, digerisce, e risolue la ventosità del corpo. Oltre a ciò* Galeno nel lib. 8. al cap. 3. della compos. de' medicam. sec. i luoghi dice *l'aniso corroborar lo stomaco, perciochè si come tutte le cose d'ingrato odore lo souuertiscono; così dalle odorose ne vien corroborato. E per questa ragione soggiunge,* che Hipocrate *mescola con le medicine purganti, che ordinariamente sogliono esser d'ingrato odore l'aniso.*

Alessandro Petronio nel cap. 7. del lib. 3. del modo di conf. la san. *così ne scriue. L'aniso hà virtù di scaldare, e diseccare, di far buon fiato; allo stomaco è vtile, fuori che quando stà gonfio. Col sonno alleggerisce il dolore, prouoca l'orina, ferma il ventre, e le purgationi bianche delle donne.*

ne. Toglie via la sete, come piace ad'alcuni. Fà abbondanza di latte. Irrita al coito. col fumo attratto per le narici alleggerisce i dolori del capo. Di tutte le cose dette, quello che fà per noi non è altro, che la soauità dell'odore, e l'acutezza con qualche poco di amaretto nel sapore. attesoche con quello rende l'aniso assai più grata l'insalata, e con questi altri fà, ch'ella desti, & irriti l'appetito del mangiare. Non si fà però l'insalata assolutamente di frondi di Aniso: ma entrano queste nelle mescolanze all'hora che son tenere, e verdi, tagliate, o colte dalla pianta non molto dopoi che le hà incominciato a produrre, o pur quando stà il gambo ancor tenero per cominciare ad alzarsi. Ne meno delle frondi sono ingrate l'ombrelle, quando sostengono li semi teneri.

Della Porcacchia. Cap. XLVIII.

V*Olte sono le prerogatiue della Porcacchia narrate da* Plinio nel lib. 20. al cap. 20. *che il riportarle quì tutte saria per la souerchia lunghezza cosa noiosa al Lettore: a noi basta, ch'ella impiega l'vso di essa nell'insala-*

tà; dicendo, che mangiata nell'insalata corrobora lo stomaco; e trà molt'altre prerogatiue ch'ella possiede, vna ne narra in questa maniera; Eaui vn Principe di Spagna, padre d'vn Pretore, il quale sò io esser rimaso libero di grauissima infirmità delle fauci, per hauer sempre (fuori che ne' bagni) portato appesa al collo la radica della porcacchia. Anzi hò trouato scritto appresso gli Autori, che vngendosene l'huomo il capo, per vn'anno si troua libero dalla destillatione. E' ben vero, che si crede, ch'ella offuschi la vista. Lascio, ch'egli scriue, che mangiata riferma i denti mobili, che mitiga le crudezze, che ferma la voce, e discaccia la sete; che rinfresca gl'intestini, che ferma i vomiti, & altro che per breuità tralascio.

Quest'herba che communemente è detta Porcacchia, da alcuni altri è chiamata Porcellana, e da Latini Portulaca.

Da Dioscoride non si scriue ch'ella sia più d'vna sorte nel lib. 2. al cap. 113. *alla quale attribuisce molte facoltà:* & il Matthioli nel commento sopra l'istesso luogo di Dioscoride, *dice essere di due specie, vna domestica, che a' tempi nostri si vede ne gli horti, la qual produce il gambo tondo, & eleuato, con frondi grasse a guisa di* quel-

quelle della fabaria, lucide, e bianchiccie da rouerscio, al gusto insipide, con alquanto d'acidità austera, e che hà il gambo grosso, liscio, diritto, alle volte rossigno, grasso, e ramoso: il seme nero, serrato in alcuni bottoncini verdi, e la radice ramosa; l'altra seluatica, che non seminata nasce ne gli horti, nelle vigne, & in altri luoghi incolti, con i gambi tondi, sparsi per terra, vincidi, e rossigni; & hà le foglie simili alla domestica, ma minori, e lunghette; & in tutto il resto è parimente simile all'altra.

L'Autor dell'hist. gener. delle piãte al cap. 11. del lib. 5. *aggiunge alle due la terza specie, che è la porcacchia marina, la quale è vna specie della seluatica, che s'alza in molti ramicciuoli sottili, duri, e lignosi; & hà le frondi grosse, grasse, e cineritie, simili assai alla porcacchia: ma più bianche, e salse di sapore, lisce, nel toccarle non molto lubriche. Nelle cime de' rami produce i fiori simili a quelli de gli Atriplici, e de' bieti, & il seme congiunto insieme a guisa di racemi; & è la sua radice lunga, e lignosa; questa nasce ne' liti del mare, e perche non entra nell'vso dell'insalata, la lasciaremo da parte.*

Scrisse del temperamento della Porcacchia

chia Galeno nel lib.6. del modo di conf. la san. al cap.4. *dicendo esser fredda*, e parimente nel lib. 2. della comp. de' medic. sec. i luoghi: ma nel lib.6. delle facol. de' sempl. *narrò esattamente, & il temperamento, e l'vso con queste parole. E' la Porcacchia di temperamento freddo, & acqueo, partecipe d'vn poco d'austerità; onde nasce, che discaccia le flussioni, e massime quelle che coleriche sono, e calde; percioche raffreddando gagliardamēte e i muta, e l'altera nella qualità. Et è ella veramente fredda nel terzo ordine, & humida nel secondo. Per questa cagione è vtile a quelli, che hanno gran caldo, quanto ogni altra cosa, impostali però nella bocca dello stomaco, & in tutti gl'Hypochondrij, massime nelle febbri hetiche. oltre a questo sana lo stupore de' denti, mitigandolo, & riempiendo le parti, che erano state aspramente resiccate, mangiando cose acide. hauendo ella humidità viscosa; & il simile fà il suo succo. Ne solo posto, & applicato fuori, ma beuuto ancora raffredda: e questo certamente auuiene se tutta l'herba si mangia. Ma perche stringe, è vtilmente presa da' disenterici ne' flussi muliebri, e ne' vomiti di sangue: se bene in questi casi è molto più dell'herba il succo efficace.* Tanto

ne

ne dice Galeno in quel luogo: ma nel libro 2. delle facol. de gli alim. al cap. 46. *ne scriue in questo modo; Alcuni si seruono per cibo della porcacchia, ma ella è di leggiero nutrimento, humido, freddo, e lento: e come medicamento, essendo di sostanza lenta, e senza mordacità veruna, sana lo stupore de' denti.* Nel libro ch'egli fà dell'Ottima setta a Trasiobolo al cap. 13. *dichiara quale stupor di denti sani la porcacchia, considerando la cagione, e così ne scriue, quanto al resto si osserua la cagione antecedente, percioche non s'osserua l'vso della porcacchia nello stupor de' denti, ma in quell'affetto, che è nato in essi dall'hauer mangiato cose acide, & acerbe. non nasce dunque vtilità veruna dalla Porcacchia nello stupor de' denti cagionato, o da flussion di humore, o da vomito, o dallo stridor della seca.*

Hora s'egli è vero quello, che ne dice Galeno nel luogo di sopra citato, *cioè, che la porcacchia sia alquanto austera, e che, come scriue* il Matthioli, *sia alquanto acida; non sò come possa rimuouere lo stupor de' denti fatto da simile cagione; se pur la porcacchia non produce tal'effetto, non per qualità manifesta, ch'ella habbia, ma solo per occulta cagione, come par che affermi* Alessan-

dro

dro Aphrosideo ne' Problemi.

Antonio Mizaldo nel cap. 4. del lib. 2. de' segreti de gli horti, *così scriue della Porcacchia. La porcacchia quanto è con maggior diligenza coltiuata, tanto più si dilata, e diuiene di frondi più carnosa. Delle cose de' giardini ella è vna che si vsa quasi in tutte le minestre, e nelle mense non meno de' poueri, che de' ricchi. Dà principio al mangiare accompagnata con sale, cō olio, e con aceto. Anzi l'Inuerno comincia ella condita le prime viuande, e suole in questo modo condirsi. Eleggonsi per ciò fare i ramicelli più grossi, ma senza le radiche, perche i più sottili son facili nell'humido a marcire: Lauansi bene con acqua, e poi asciugati alquanto all'ombra finche si dimettano vn poco, perche per la souerchia humidità marciscono, e diuentano rancidi ancor'essi; bagnati poscia di succo di agresto, e sparso il fondo del vaso, nel qual si hanno da conseruare di finocchio verde, si vanno componendo l'vn sopra l'altro, e gettandoui sale a bastanza, e sparsoui di nuouo del fenocchio si empie il vaso di porcacchie, e di nuouo s'asperge; e si cuopre di finocchio. Appresso le si getta sopra vn liquore composto di due parti d'aceto, e di vna di agresto; tanto che arriui fino all'orificio del vaso.*

vaso. Quindi si conserua con questo liquore guardandolo dal Sole con diligenza; accioche per difetto del luogo non acquisti mucore. Et osseruerai, che la Porcacchia non si vada nuotando, ma che sempre si troui immersa in esso. Mentre te ne vuoi valere, lauala o con acqua tepida, o con vino per torne la salamoia, e mettasi a tauola per mangiare; e seruirà per eccitar l'appetito de' conuitanti, e per estinguer' il calor dello stomaco, e del fegato.

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. *scriue, che la Porcacchia (come piace ad'alcuni) stringe, che è in vso di mangiarsi cruda per insalata, che mangiandosi con qualche cosa mitiga lo stupor de' denti nato da cibo agro, & acerbo mangiato prima, che raffrena i feruori dello stomaco, e de gl'intestini, e le flussioni, che correggendo i mancamenti de' reni, e della vessica, è gioueuole alle erosioni di simili parti, che prohibisce gl'impeti, & i sogni Venerei, che si crede che offuschi il vedere, e che Leontio asserisce, che le frondi della porcacchia messe sotto la lingua, estingua il desiderio di bere a quelli che sono dalla sete affannati.*

Per quel che spetta alla porcacchia in materia dell'insalata, io non posso dire altro, se non che es-

sendo ella di sostanza grossa, e lenta, di frondi grassa, fredda, e quasi in tutto insipida, non hò mai veduto, che si mangi sola per insalata, ma sì bene per quello che seco ne porta la consuetudine, si và sempre accompagnando con qualche herba di sapore alquanto acuto, & odorosa: e sono quelli, à quali è grata col basilico, fresco però, e con la cipolla; e molti vi aggiungono à suo tempo il citriolo mondato dalla scorza, e diuiso in parti, che rinfresca, e per la molta humidità che possiede, estingue anch'egli la sete ne gli ardori grandi dell'Estate. Loderei io l'aggiunta di qualche fronde, o tenera cima di calendula, auuenga che può facilmente contrastar col vitio della porcacchia, ch'ella hà di offuscar la vista; il qual vitio non è meno nel basilico, e nella cipolla, che sono al capo di più che di mediocre nocumento.

Auicenna nel lib. 1. della dottr. 3. della fen. 2. al cap. 7.

scriue, che la Porcacchia, & il Cedriuolo facilmente temprano l'eccesso de' cibi nel caldo.

Del Basilico. Cap. XLIX.

L'*Hauer fatto mentione del basilico nel precedente capo della Porcacchia, come cosa che volentieri s'accompagni con essa nell'insalata, mi dà occasione, ch'io ne tratti non meno che dell'altre si fà, che sono materia d'insalata.* Dioscoride dunque trattando di esso nel cap. 130. del lib. 2. *così ne scriue, il Basilico è volgarmente conosciuto; mangiato copiosamente ne' cibi scurisce la vista, mollifica il corpo, commuoue la ventosità, prouoca l'orina, aumenta il latte: ma difficilmente si digerisce. Impiastrato con fior di farina di polenta, olio rosato, & aceto, gioua alle infiammagioni del polmone: e per se solo, alle punture del Drago marino, e de gli Scorpioni: & insieme con vino vecchio a' dolori de gli occhi. Il succo messo ne gli occhi, mondifica le caligini, e disecca i flussi di quelli. Il seme beuuto gioua a coloro, ne' cui corpi si generano humori malinconici, alla difficoltà dell'orina, & alle ventosità del corpo. Tirato sù per il naso fà starnutare; il che similmente fà l'herba: ma bisogna nel starnutare comprimersi gli occhi. Astengonsi alcuni dal*

mangiarlo ne' cibi: imperoche masticato, e posto al Sole genera vermicelli. Dissero gli Arabi, che essendo trafitti da gli Scorpioni coloro che quel giorno hanno mangiato basilico non sentono dolore alcuno. Fin qui Dioscoride.

Il Dottissimo Matthioli nel commen. *dello stesso capo, così segue. E' il basilico odoriferissima pianta, e notissima a ciascuno nell'Italia, imperoche poche sono quelle case, e massimamente nelle Città che non habbiano la state il Basilico in sù le finestre, & in sù le loggie, e ne' giardini. Enne a' tempi nostri in Italia di trè sorti: di quelle cioè, che produce le frondi larghe, lunghe, e grasse, assai maggiori di quelle dell'Amaranto, e quasi simili a quelle de gli aranci, e de' cedri: il secondo, fà le foglie, & i rami minori assai del sudetto, e questo è di due sorti, l'vno cioè, che ha vero odore di basilico, e l'altro segnalatamente di cedro, come la melissa, e però chiamato particolarmente da gli Arabi Ocimo citrato, come la chiama* Mesue. *Il terzo per far egli le foglie molto minute, e per esser molto più odorato di tutti gli altri, si chiama basilico gentile. E di queste trè specie intese Serapione, facendo di ciascuno particolar capitolo, cioè per lo basilico commune, e mezzano, di cui intende quì*

Dio-

Dioscoride, *intese quello che esso chiama Ozimo non gariofilato: per il gariofilato il minuto, il quale è più odorifero di tutti; e per il citrato quello che hà odore simile al cedro, come leggendo in Serapione tutti questi capitoli può molto ben conoscere ciascuno di buono ingegno.*

Plinio nel cap. 12. del lib. 20 *così scrisse del basilico. Biasimò Crisippo grauemente il Basilico, dicendo nuocere allo stomaco, all'orina, & alla vista: & oltre a ciò causare pazzia, lithargia, e difetti nel fegato: e così come le capre non ne fanno stima, e non ne mangiano; debbia similmente non mangiarsi da gli huomini. Dissero alcuni, che mettendosi trito sotto vna pietra, ne nascono gli Scorpioni, e che masticato, e posto al Sole, se ne generino alcuni vermi.* Ma gli Arabi dissero, *che se alcuno sarà trafitto da gli Scorpioni il dì che hauerà mangiato del basilico, non potrà guarire. Ma l'età che è seguita dopo costoro, difende allegramente il Basilico, prouando che le capre il mangiano: e che beuuto con vino, e con un poco di aceto, sana le punture de gli Scorpioni marini: e terrestri, non meno che si faccia la ruta, e la menta. E' oltre di questo stato sperimentato essere il basilico salutifero a farlo odorare con aceto a coloro che*

tramortiscono, e si vengono meno: e medesimamente de' Lethargici, & a gl'insamati. Gioua applicato con olio rosato, ouero mirtino à' dolori del capo, e con vino alle nuuolette de gli occhi, e conferisce ancora allo stomaco.

Theofrasto nel cap. 8. del lib. 5. *delle cause delle piante scriue, il Basilico seminato in luoghi valorosamente dal Sole riscaldati, trasformarsi ageuolmente in Serpillo, nella qual trasmutatione egli perde la grandezza delle frondi, & acquista maggiore odore.*

Auicenna nel secondo trattato delle forze del cuore, *che genera l'vso del Basilico sangue torbido, e malinconico.*

Alessandro Petronio nel cap. 3. del lib. 3. *così scriue del Basilico. L'Ocimo, che gl'idioti chiamano basilico, non è ingrato per condimento, ma il seruirsene per camangiare è pericoloso: percioche ancorche ammollisca il ventre,* come Dioscoride dice, *prouochi l'orina, muoua il latte, nondimeno l'vso souerchio di esso, fa (come dicono) il sangue torbido, e malinconico, & enfiagioni. Nuoce alla chiarezza della vista, & al fegato. Rende alcuni insani, e soporosi: e finalmente con difficoltà si trasmuta nello stomaco. E perciò* di-

ce

ce Galeno, *non esser bene il mangiarlo, esser di succo vitioso, nocceuole allo stomaco, e difficile a concuocersi.* E nel cap. 6. del lib. 1. del modo di muouere il corpo senza medicamenti, così ne scriue. *L'ocimo secco è caldo, e ferma il ventre, al contrario essendo verde, non riscalda* (come Dioscoride scriue) *ma ammollisce il ventre; e questo forse, perche,* come dice Galeno, *all'hora possiede souerchia humidità.*

Galeno tratta del Basilico nel lib. 11. delle facol. de' sempl. così scriuendo. *L'ocimo è nel secondo ordine de' calfacienti: & hà humidità escrementitia; perciò non è bene il mangiarlo. Quanto al resto, applicato di fuori, è atto a digerire, & a concuocere.* E nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 52. *soggiunge* (*che forsi può facilmente applicarsi al nostro proposito dell'insalata*) *sonoui alcuni, che mangiano le foglie della lattuca mescolate con l'appio, e con lo Smirnio: perciochè essendo la lattuca vn'herba insipida, e che hà il succo freddo, non solo più soauemente si mangiarà, ma anche più vtilmente, se riceuerà qualch'vna dell'herbe agre: e per tal cagione molti l'accompagnano con le frondi de' porri, & altri con quelle del basilico:* E nel cap. 56. dello stesso li-

libro scriue. *Molti si seruono del basilico per cam mangiare, accompagnandolo con olio, e garo: ma è di vitioso succo: la qual cosa hà mosso alcuni a scriuer di lui vna falsità, cioè, che in pochi giorni, e presto se ne generino gli Scorpioni, se trito si racchiude in vna pignatta vacua, e maggiormente se ogni giorno si metta il vaso a riscaldarsi al Sole: ma questa non è la verità; è bene il vero il dire, che tal herba sia nociua allo stomaco, di prauo succo, e difficile a concuocersi.*

Antonio Mizaldo nel cap. 19. del lib. 3. de' secreti de gli Horti, *così scriue anch'egli a lungo del Basilico. Il Basilico hortense è tanto noto, che non è finestra, che non partecipi del suo odore. Egli è di trè specie, l'vna hà le frondi maggiori dell'Amaranto, l'altra e le frondi, & i rami hà molto minori: l'vltima l'hà minute, & anguste. E questo per la fragrantia, e soauità dell'odore da gl'Italiani è detto Basilico gentile, e da Serapione Garifillato: e quindi è, che dalla parola, Ozo, che vuol dire odore, da molti è detto Ozimum. I Greci più moderni, che hanno scritto delle piante, seguitando il parer del Psello, lo dicono Basilico Regio, il qual nome è anco in vso appresso di noi, come forse così detto, perche solo si untriua den-*

tro

tro de' giardini Reali: o pure, perche per l'Eccellenza dell'odore sia degno de' Regi. Ama questa pianta il tepido, il cui seme dopoi che sarà ricoperto di terreno, deue spesso con qualche cosa esser calcato; percioche se gli lascierai rimaner sospeso il terreno sopra, si corrompe, come Columella scriue. *Il seme del basilico è il più sollecito a nascere di tutti gli altri semi: e credono alcuni che più solleciti il suo nascere l'essere in su'l principio inacquato con acqua calda. Altri vogliono, che infuso nell'aceto, nasca più presto, seminandosi al fine dell'Inuerno.* Plinio *vuol che s'inacqui su'l meriggio, là doue l'hore dell'altre piante sono di mattino, o di sera. All'hora tagliar si deue, che sarà arriuato all'altezza d'vn palmo, se ben* Sabino Tirone prohibisce il tagliarlo con ferro nel suo lib. de gli horti dedicato a Mecenate. *Su'l nascer della Canicula s'osserua che impallidisce, come se fusse dalle stelle percosso, o da altra infermità.* Narra Gargilio Martiale *vna cosa marauigliosa del Basilico, il qual* Gargilio *si dice hauere scritto de gli horti* da Seruio ne' commentari sopra la Georgica di Virgilio, *cioè che hora purpurei, hora bianchi, & hora rosei produca i fiori. Ma di maggior marauiglia è*

quello, che ne scriue Plutarco, *cioè il fuccino solo da se discacci i furcoli del Basilico, là doue riscaldato trahe a sè qualsiuogli a cosa leggiera. E non men prodigioso quello che ne scriue* Teofrasto, *ma a me Saluatore Massonio è cosa molto ridicola, e superstitiosa, che il Basilico cresca molto maggiore, se con maledicenze, e con parole obbrobriose vien seminato, e questo è anche da* Plinio *confermato. Riferisce altresì* Plinio, Crisippo Medico *hauer grandemente dannato il Basilico, e commandato di fuggir il suo vso, perche non vsino di mangiarlo ne anco le capre, le quali se bene auidamente pascono ogni altr'herba, solo questa in tutto abborriscono, ancorche fameliche. Oltre a questo dice, che quelli che son percossi col basilico diuentano insani, aggiungendoui, che l'huomo morsicato in quel dì, che haurà mangiato il basilico dallo Scorpione, infallibilmente se ne muore.* Ma Plinio agremente riprende Crisippo, *scriuendo le capre volentieri mangiarlo, ne ritrouarsi, che mai per hauerlo mangiato sia alcuno diuenuto insano, anzi che con vino, e con aceto beuuto, sia rimedio singolare contra i morsi dello Scorpione terrestre.* E Dioscoride par che per sentenza de gli antichi altrimenti scriua, *cioe che quelli,*

che

che dallo Scorpione morsicati sono, se haueranno mangiato il Basilico, non sentono verun dolore. Alcuni volendo accordar queste controuersie, dicono il tutto hauer a riferire a quello della terza specie, come che se ne mangi, e sia in vso disordinatamente. Il di sopra nominato Sotione *dice il Basilico masticato, e posto al Sole, generare gli Scorpioni,* ouero come leggono Dioscoride, e Plinio, i vermi, *da' quali poi forse nascono gli Scorpioni. Il che è di marauiglia per certo, mentre si è detto il Basilico esser contrario a gli Scorpioni.* E soggiunge lo stesso Sotione *tanta esser l'anthipatia tra'l basilico, e le donne, che se la pianta intera si nasconde sotto vn piatto ch'elleno no'l sappiano, auuiene che non istendan mai la mano a pigliar'il cibo, se quello non se ne sottragge.* Diodoro ne' suoi Empirici scriue, *che se si mangia del souerchio basilico, genera i pedocchi per la souerchia humidità escrementitia, che in se tiene.* Alcuni vogliono, scriue Plinio, *che gettandosi in terra vn manipolo di basilico trito con dieci granchi marini, tragge a sè tutti gli Scorpioni vicini.* Galeno è di opinione, *che non si debbia credere a quelli che dicono, che rinchiuso il basilico trito dentro vn vaso di terra nuouo, e ben coperto, ge-*

neri frà pochi giorni gli scorpioni, maggiormente se si espone al Sole. Theofrasto scriue *il basilico degenerare alcuna volta in Serpillo, ouero in Sisimbrio,* come vuol Palladio; *specialmente se sarà seminato, o trapiantato in luogo esposto al Sole: il che suole auuenire, se sarà molto inaecquiato.* Girolamo Cardano scriue, *che se il basilico trito a prima Luna si mette in vna pignatta nuoua, a prima Luna manda dall'altro capo fuora i fiori, e se dopoi altrettanto di tempo si nasconderà sotto terra, generarà gli Scorpioni.*

Delle Faue. Cap. L.

N*On essendo molto frequente l'vso delle faue nell'insalata, non ne faremo qui lungo discorso, ne meno spenderemo il tempo nel riportar quello, che da gli Autori n'è stato scritto: ma diremo solo, che alcuni costumano di mangiare i primi germogli, all'hora che sono teneri, e che appena la pianta hà incominciato ad alzare il fusto, essendo di breue spuntata dalla terra, e condisconsi di condimento ordinario. Non credo io, che l'herba sia dello stesso temperamento del frutto, o seme che dir voglia-*

gliamo, il quale, secondo Galeno, nel lib. 7. delle facol. de' sempl. *è poco lontano dal temperamento nel freddo, e nel secco; percioche le frondi sono e grosse, e grasse, quasi di pari alla porcacchia; onde può farsi argomento di qualche grado di freddo, e di humido. Per esser ella herba grassa, richiede compagnia di qualche altra di tenue sostanza, e di acuto sapore: ma si mangia per la maggior parte sola, ben condita di olio, e porta seco vn sapor non ingrato.*

Della Ruta Capraria. Cap. LI.

AMe gioua di credere, che sia molto meglio, che per vso dell' Insalata si prendano herbe di gioueuole facoltà, e che possano insieme irritar l'appetito del mangiare, che seruirsi di quelle raccolte a caro, che risguardino solo la gola, e l'eccitamento dell' appetito; e ben può auuedersi l'accorto Lettore, che a tal fine sono da me riposte nelle mescolãze alcun' herbe, o fiori correttiui di altre, che ritengono in loro qualche poca di facoltà nuoceuole a qualch' una delle parti del corpo o per propria virtù, o per manifesta qualità della loro temperie. Quindi è dunque,

que, che non passo sotto silentio la Ruta Capraria volgarmente detta, & altrimenti Galega: la quale, perche si porta seco l'odore, & il sapore de' germogli delle faue, è stata da me riposta appresso al capitolo di esse. E' la Ruta Capraria di gran virtù, e giouenole a molte cose; e perche sono tali virtù raccolte, e spiegate puntualmente da Pietro Andrea Matthioli nel cap. 48, del lib. 3. di Dioscoride, *trattandosi quiui della Ruta siluestre, che è annouerata tra l'herbe, che fanno materia d'insalata, riporterò le sue parole, che son queste. Hanno ritrouato i moderni vn'altra Ruta, la qual chiamano Capraria, chiamata da alcuni Galega, e volgarmẽte da noi in Toscana, Lauanese, la qual nasce volentieri in sù gli argini de' fossi, con gambo lungo vn piede e mezzo, e qualche volta maggiore, e ramoso: nella quale sono le foglie lunghette, e grossette, le quali stanno attaccate à ramoscelli, ouero picciuoli da ogni banda dodici, ouero vndici, come nella Veccia. Produce i fiori in cima, che nel bianco porporeggiano, da' quali nascono alcune silique lunghe, oue si serra dentro il seme. Hà questa pianta virtù grandissima, e marauigliosa contra la peste. Imperoche posso affermar'io, che molti sono stati, che ogni giorno han-*

hanno mangiato quest'herba cruda nell'insalata, & altri cotta nelle minestre, o nel brodo della carne; & altri ne hanno cauato il succhio, e beuutolo ogni giorno a digiuno con il vino. Vale oltra a ciò non solamente contra i veleni, e massime de' serpenti, mangiandosi, e impiastrandosi su'l male. Lodanla alcuni altri per l'Epilepsia de' fanciulli, dandogli a bere mezz'oncia del suo succo. Dassi vtilmente il succhio dell'herba a bere alla misura d'vn cucchiaro per ammazzare i vermini del corpo. Fà il medesimo l'herba fritta nella padella con olio di mandole amare, ouero di seme di lino, e poi messa sopra il ventre. Dassi con giouamento grande a bere il succhio a gli ammorbati nel principio, ouero la decottione dell'herba fatta nell'aceto, con vn poco di Teriaca, e di Bolo Armeno: ma bisogna procurare di far subito sudare il patiente. Gioua questo medesimo nelle febbri pestilentiali, e nelle petecchie, e massimamente dandosene a bere con la decottione fatta nell'acqua, con Cardo benedetto, radici di Tormentilla, e Bolo Armeno: le quali facoltà sono proprie, & occulte di questa virtuosissima pianta.

L'Autor dell'Historia Vniuersale delle piante nel cap. 45. del lib. 8. *fà la descrittione*

di questa pianta, e narra le sue virtù, non più, ne meno di quello che ne ha detto il Matthioli, *approuandola ancor'esso per buon'herba per l'insalata, & aggiungendo solo nel principio queste parole. Dall'effetto, e dalle virtù più tosto che dall'odore è dato a questa pianta il nome di Ruta, percioche in lei non si sente in verun modo odor di Ruta, ma di legume, a cui appar più simile. Aggiunge altresi alquanto più sotto. Ne' piani del Piemonte, vicino a' riui dell'Eridano, & a Turino ne nasce in gran copia; Et altroue. Nelle regioni più fredde vien da gli herbaiuoli coltiuata ne gli horti. Manda fuora i fiori, e matura il seme ne' mesi di Luglio, e d'Agosto. E' di temperamento caldo, e secco. Questa ha gran virtù non solo contra' mortiferi veleni, ma ancora contra le percosse, & i morsi di tutti gli animali velenosi, o beuendosene il succo, o postaui sopra l'herba a modo d'empiastro. Onde gli spetiali di Venetia* (dice Pena) *e la feccia de gli incantatori, che quiui sono, i quali andando per prender le vipere intorno a' sterpi, subito che da quelle son morsicati, non hanno cosa più certa, e migliore di questa; nella quale più si assicurano, che nelle tanto lodate Teriache.*

Del

Del Ruscolo, ouero Soda. Cap. LII.

Vantunque il Ruscolo, o come altri dicono, Roscolo, faccia gratissima insalata, non vedo però che da altri Autori ne sia fatta mentione, fuori che da due, che sono il Matthioli nel comm. del cap. 81. del lib. 5. di Dioscoride, *doue tratta dell'Alume;* E Castro Durante nel suo herbario, & amendue sotto nome di Soda, non però rendono ragion alcuna del nome di Soda; *Scriue dunque del Ruscolo in questo modo. Oltre a questo Alume, il quale chiamano Catino, vsato per chiarificare il vetro nelle fornaci, si fà di cenere di vn'herba, la qual chiamano in Toscana Soda, e* gli Arabi chiamano Kali. *Nascene assai nelle nostre maremme di Siena, e similmente in su'l Lio poco fuori di Vinegia.* Ma nel cap. 110. del lib. 2. *più ampiamente ne scriue con queste parole. In questo luogo parimente ne nasce copiosissima quell'altra pianta, che gli Arabi chiamano* Kali, *di cui si fà quella cenere, la quale s'adopra a far il vetro, e di cui si fà ancora il sale, che chiamano alcuni sal Alkali. Quest'herba nel suo nascimento primo produce*

le foglie tonde simili al sempreuiuo minore, nel crescer poi si allungano quanto è lungo vn dito, e fanno per pari interualli alcune sottilissime giunture, come nell'Equiseto si vede; e crescendo più auanti, escono da quelle giunture alcune foglie grosse, e parimente grasse, concaue nel mezzo a modo di canale, larghe nel nascimento, & appuntate in cima, e piegate all'indietro verso i fusti. Quando poi la pianta comincia ad inuecchiare produce nella cima minutissime foglie, e rosseggianti, da' principij delle quali escono alcune bacche minute, dentro delle quali è il seme minuto assai. Hà i suoi fusti rosseggianti, e grassi. Tutta la pianta è al gusto salata come il Cretamo. L'istesso ne dice Castro Durante, aggiungendo di più, ch'ella riscalda, stringe, dissolue, assottiglia, e disecca senza manifesta calidità, e siccità. E che la cenere della soda vsano i vetrari per fare i loro vetri, e per questo è chiamata, Herba vitri.

Se'l Ruscolo sia la soda, io no'l sò, perche a mè pare, che la descrittione della soda fatta dal Matthioli sia in alcune cose differente dal Ruscolo; perciocbe dalle giunture del Ruscolo escono di là, e di quà nuoui rami, tanto che fino ad vn certo termine vanno così facendo, finche finiscano in vna

sola

sola cima. Il suo seme và crescendo per tutta la pianta trà le frondi, & è a guisa di piccole lumachelle, le quali non hò mai veduto io che contenghino seme più minuto dentro. E' il Ruscolo pianta, che ama assai l'acqua, e si semina, se bene fà molto meglio trapiantata, e coltiuata, che se si lascia stare doue nasce. Anzi le si fà torto a raccorre il seme, perche cadendo da se stesso dalla pianta in terra, ne nasce in gran copia, e taluolta germoglia nella stessa pianta, in aria, come hò io più volte osseruato.

Ancorche da' detti Autori non si faccia mentione dell'vso per cibo di quest'herba, nondimeno fassi insalata delle punte, e de' rami di lei, mentre son teneri, bolliti però nell'acqua, ma con breue cottura, e mangiansi conditi con olio, con sale, e con aglio pesto, e distemperato con aceto. Vsasi di mangiar ancora in minestra ne' giorni magri, spartiti in minute particelle, e con herbette odorifere, con pepe, e con succo di narancio conditi, e non tanto è grato accommodato in questa maniera, quanto è rincresceuole cotto in brodo di carne. L'insalata di quest'herba è vna di quelle, che si vsano per satiarsene, per non hauer poi a mangiar assai de' rimanenti cibi della cena, perche

riempie lo stomaco, satia, & è di facile digestione.

Del Cauolo. Cap. LIII.

F*Assi del cauolo non ingrata insalata, e perciò è bene di dir quì qualche cosa di esso.* Scriue a lungo del Cauolo sotto nome di brassica Dioscoride nel cap. 110. del lib. 2. *e narra esser di tre sorte, domestico, seluatico, e marino; e del domestico dice nascere vna specie in Egitto, ma per esser souerchio amara, non vsarsi a mangiare, e per la stessa cagione non esser ne anco buono il seluatico. Del marino non dico perche è in tutto lontano dall'vso de' cibi: talche rimane l'vso nel domestico solo.* Il Matthioli nel comm. che fà sopr'al testo di Dioscoride, *riferisce per autorità* di Theofrasto, di Plinio, è di Catone *esser molte le specie del Cauolo: ma come che non tutte sono atta materia d'insalata; lasciaremo tutte l'altre, e diremo del Cauolo da noi chiamato communemente Cappuccio, del quale così scriue* il Matthioli. *Questo che chiamiamo noi Cappuccio serrato tutto fortemente in se stesso, graue, e ritondo di figura, altro*

non

non credo che sia appresso a Plinio *che quello, che chiama egli Lacutaris, del quale scriuendo egli nel luogo medesimo così diceua. Nuouamente son venuti Cauoli che chiamano Lacutorri, dalla valle Aricina, doue già fù vn lago, & vna torre, la quale è ancora in essere, grossi di testa, e numerosissimi di frondi; delli quali ve ne sono alcuni, che son rotondi, & altri piatti, e musicolosi. Le quali tutte note corrispondono benissimo al parer mio à nostri cappucci. Ne gli horti nostri dell'Aquila, in vn piano a lato alla Città, detto la Riuiera, per donde passa il fiume Aterno, alla radice del Monte Luco, si semina gran copia d'herbaggi, & trà gli altri di Cauoli d'ogni maniera, si come a suo tempo si vede; ma più di tutti gli altri vi si seminano de' Cappucci, che crescono così stretti, e grossi, che ben souente se ne mandano a donare in Roma, & altroue, di peso di venti, di trenta, e di quaranta libbre, che fanno non poca marauiglia a chi li riceue. Questi campi credo, che volesse intendere* Martiale trattando della grossezza de' Napi, o Nagoni, nutriti ne gli horti da lui chiamati felici per la loro fertilità nel lib. 13. *con questo verso*

Hos Amiternus ager felicibus educat hortis.

Aless-

Alessandro Petronio parlando in vniuersale del Cauolo così scriue nel cap. 28. del lib. 4. del modo di consf. la san. *Perche erano i cauoli grandemente lodati* da Catone, *per questo forse si venne in consuetudine di mangiarli anco l'Estate; sono nondimeno nõ poco nocevoli, particolarmente se prima saranno lessi in acqua, come far sogliono molte donne, e poi cotti nel brodo di carne; percioche quello che posseggono, che muoue il ventre se ne passa nell'acqua, rimanendo in essi quello che stringe. Se sia necessario dunque il mangiarli, non si lessino prima nell'acqua, e mangisi molto più del brodo, che della loro sostanza: attesoche nel tempo dell'Estate il corpo del Cauolo difficilmente si concuoce, più riscalda, e bene spesso accende la febbre. Quanto al particolare del Cauolo cappuccio, che fà per noi, è opinione d'alcuni, che trà tutte le spetie, questa sia la men perfetta, come che tal cauolo per esser sì serrato, sia men percosso, e penetrato da' raggi del Sole, e conseguentemente men concotto; e che per ciò sia più difficile ad esser dal calor naturale digerito nello stomaco; e questo in effetto par che così auuenga. Contutto ciò di questo solo si forma insalata, che poco mal'effetto può cagionare, mentre in poca quanti-*

tà, e

tà, e di rado si mangia, e tal'hora se ne corregge qualche imperfettione dal condimento. Fassi in vna maniera insalata di questo tagliando le frondi più bianche senza il torso sottilissimamente a guisa de' taglolini di pasta, e si condisce con vua, quando ve ne hà, con aceto, con olio, con sale, e con mosto cotto; e qualcheduno vi aggiunge il pepe, o fette sottili di limoncelli, o di cipolla. Conseruasi il Cappuccio stretto, intero sì, ma incominciato a diuiderſi in più parti, nell'aceto forte, dentro vn bigoncio, o altro vaso, come hò veduto far'io a' Monaci di S. Bernardo della Congregatione Fogliense: mà è da lasciarli prima dare vn sol bollo con acqua, e poi alquanto asciugato gettarlo nell'aceto, doue si conserua come l'altre cose lungo tempo, e serue per gratissima insalata accompagnata col condimento ordinario, mettendosi in più pezzi spartito nel piatto. Il torso della pianta del Cauolo, che resta in terra con le proprie radici dopo l'esserne tagliato il Cauolo, germoglia a suo tempo intorno, e caua i bromboli, che volgarmente son detti Broccoli, de' quali essendo teneri se ne forma la terza specie d'insalata, che ligati a mazzetti ordinati cō vn filo, si lasciano bollire in acqua a giusta cottura, mettendogli a cuocer però nell'acqua bol-

bollente, acciò si conseruino nel loro proprio color verde, e nella propria fermezza; Quindi cauati ordinatamente in vn piatto, se ne separa tutta l'acqua, e si condiscono con olio, con sale, con succo di narancio, e con pepe. Sono atti a ciò i brombo-li de' cauoli verdi ancora, e forse di più grato sapore, maggiormente quando son teneri, e spigati.

Antonio Mizzaldo nel cap. 2. del lib. 2. de' segreti de gli horti *fà del cauolo lungo discorso, & è questo.* M. Catone antepose il Cauolo ad'ogni herbaggio, e Plinio lo scrisse Prencipe de gli hotti. *E' egli di tal natura, che ad ogni aere si accommoda, e quindi nasce che tutto l'anno se ne può hauere in terra. Ama il terreno ben coltiuato, e grasso; non argilloso, non sassoso, ne arenoso; se pur non hauesse il continuo aiuto dell'acque. Esposto ad' Austro più viuace cresce; e per contrario a Settentrione: Se bene in questo vince di più grato sapore, e vigore; e per i ghiacci, e per le pruine diuenta più terreno. Fà bene nelle colline, & ama il letame, e l'essere sarchiato,* come nota Palladio. *All'hora si deue traspiantare, quando hà cinque, o sei frondi, ma in maniera che siano prima le radiche imbrattate di liquido letame: e questo, se sia l'Estate, si hà da fare ver-*

verso la sera, e se d'Inuerno in giorni tepidi. I più antichi Greci hanno diuiso il Cauolo in tre specie sole, Crispa, la quale han detta Selinoidea, dalla sembianza delle frondi del petrosello. Lean, che con foglie larghe esce dal torso, e questa alcuni l'hanno perciò detta, Cauloden. E quella che propriamente è chiamata Crambe, che hà frondi più tenui, più semplici, e più spesse. Diuiene maggiore il Cauolo se spesso sia ricoperto di terreno. Marco Varrone interpretando i versi lasciati scritti da Nestore sapientissimo nel suo libro detto AlexiKapo. *commanda, che si traspianti il Cauolo, quando sarà di trè frondi in luoghi salsi, criuellandosi sopra a guisa di pruina o di neue caduta, o terreno salso, o nitro; e così si cuoce sollecitamente conseruando il suo color verde; e questo vien confermato da Papano. Sonoui quelli, che in luogo di nitro vi spargono la cenere, a finche vccida i bruchi, che sogliono esser'infetti al Cauolo.* Columella *afferisce cuocersi presto il Cauolo, e conseruar nella cottura il verde senz'il nitro, quando nel piantarlo s'inuolga la radice in trè frondicelle d'Alga;* e Plinio *mette solo l'Alga sotto la radice: e nel cuocerlo si serue del modo di Apicio, macerato,*

Z z   *cioè*

cioè il cauolo con sale, e olio prima che si cuoca; e cuocendosi ricerca poco sale per la sua sostanza nitrosa, e salsa. Quanto al resto crescerà di grandezza, e di sapore, se lo seminerai primieramente in terreno ben coltiuato, e se i piccoli gambetti che s'alzano lussuriando sopra la terra, ne torrai, e farai loro mucchio del terreno vicino, tanto che solo si veda la punta del Cauolo. Crescerà meglio s'egli sarà spesso sarchiato, e stercorato il terreno; e diuerrà anco più grosso il gambo, e la cima. Si può tagliar tutto l'anno, si come si traspianta ancora, ma quello ch'è destinato per il seme, non deue esser tagliato. Le sue cime sono molto grate nell'insalate, bollite alquanto, & asperse d'olio, e di sale. Plinio, quello incomparabile perscrutatore delle cose della natura, dice, *che'l cauolo prestamente, e con facilità si cuoce nell'acqua bollente dentro a' vasi di terra bone incrustati al di dentro.* Dice di più Ateneo *(per ristringere in poche parole le marauiglie del Cauolo) che debolissimo fanno il vino quelle vigne, nelle quali essi nascono; tanto intestino è l'odio tra'l cauolo, e la vite. Di quì viene,* che Teofrasto scriue, *che la vite viua fugge l'odor del Cauolo.* E Plinio, che si corrompe il vino dentro del-

delle botti per l'odore, e per lo sapore di quello, *ma che gettandoui delle frondi delle bietole, si rihà*. E di quà argomentò Androcide famoso sapiente essere il Cauolo molto contrario alla vbbriachezza. *Per questo credo, che gli Egittij, che oltremodo amano il vino, nel cibarsi mescolano il cauolo cotto nelle viuande, e mangianle in prima per isfuggire il nocumento del vino. Non credo quì douersi dissimulare, che da molti degli Antichi non è il Cauolo tanto approuato, quanto è* da Catone celebrato, *perche dannauano quella viuanda che haueua bisogno d'altra viuanda; e questo era (*dice Plinio*) vn volere risparmiar l'olio, perche s'haueua anche in obbrobrio il desiderio del Garo. Ne credo anche quì tacere vna marauiglia non volgare di natura, cioè che quest'herba, dalla qual hauemo detto fuggir la vite, posta riscontro al Ciclamino, & all'Origano, si secca per odio naturale, e segreto, col quale quelle piante non meno perseguitano il Cauolo, che si faccia questi della vite, e per contrario. Onde mi par ch'habbia scritto bene* Papano Greco, *che se qualch'uno stillarà a gotta vn poco di vino sopra'l cauolo quando bolle, non seguitarà oltre al cuocersi, ma mancando del proprio vigore, si mutarà ancora*

nel colore. Da tutto questo si può raccorre, che quelli che vogliono beuer vino assai, & in ciò bramano la corona della vittoria, mangino frondi di cauoli crudi per non diuenire vbbriachi. Il che dice essere stato fatto in sua presenza da vn' huomo dotto, e Filosofo Guglielmo Grataroolo Medico Eccellentissimo nel suo opuscolo in materia di conser.la san. ne' letterati. *Percioche mangiò questi in vn conuito, & hauendo accettato tutti gl'inuiti a lui fatti da gli astanti al bere, beuè animosamente, hauendo prima mangiato vna frondicella di Cauolo rosso, che tolse il vigore al vino.* Ma quì è bella cosa sentir M. Catone, huomo Filosofo, e di grande stima appo gli huomini, come Plinio scriue. *Se vuoi (dic'egli) nel conuito bere quanto ti piace, e cenar volentieri, mangia innanti cena quanto voi di cauolo crudo condito con aceto; e dopoi hauer cenato, mangiane cinque frondicelle, e rimarrai come se non hauessi beuuto, ne cenato; e beuerai ancor di più quanto vorrai: E questa è vna marauigliosa antipathia, come hauemo detto, tra'l cauolo, e'l vino.* Questo stesso notò Agrio in M.Varrone. *Aggiungo ancor la sentenza* di Papano Greco a questo, *che trouandosi il cauolo vicino alla vite, ricor-*

ricordeuoli dell'intestina inimicitia, mentre van crescendo i palmiti della vite, più tosto s'incoruano, che al cauolo s'auuicinino per dritto. Oltre al detto, è detto ancora degno da saperſi, che Ateneo ſcriue *in Atene esserſi anticamente vsato di dar per cibo il cauolo alle donne parturienti in luogo di medicamento per la malignità. Haueua quasi lasciato di scriuer quello ch'io hò letto appresso* Suida, *che gli antichi soleuano seruirſi del Cauolo ne' loro cõuiti, ma biscotto, tantoche apportaua nausea; e quindi nasce il prouerbio ϛὶς κραμβη θανατοί. Fassi dalla cenere del cauolo mescolata con acqua il sale, perche è di sostanza, com'è stato già detto nitrosa; onde è, che se' si cuoce vn poco, beuuto il liquore, muoue il ventre.*

Questo sia l'vltimo di quanto s'è scritto, che'l seme vecchio del cauolo degenera in rafano, confondendo l'vn con l'altro: & Autori di ciò sono Aristotile, Teofrasto, Iulio Polluce, & altri.

Del-

Dell'Insalata delle Silique, ouero Baccelli.

Cap. LIV.

V da noi scritto di sopra di voler trattare nel quarto luogo dell'insalata che suol farsi delle Silique; e per questo ce ne disbrigaremo breuemente con vn sol capo, poiche poche sono le piante, che danno di ciò materia; & abbracciaremo in questo solo capo due sole specie di piante, che sono il fagiuolo, & il Pisello.

De' Fagiuoli, e de' Piselli. Cap. LV.

Erche due sono le piante, che danno a noi materia d'insalata con le loro Silique, il Fagiuolo, & il Pisello; trattaremo quì prima del fagiuolo, come che l'vso l'habbia introdotto più frequente, e diremo, che le differenze de' fagiuoli si pigliano e dalla grandezza, e dal colore di essi; oltre che dal luogo (ma più debolmente, si può prendere.)

Quanto al luogo, alcuni di essi si seminano ne' cam-

campi, & alcuni ne gli horti; se bene non ripugna a quelli de' campi, che non possano ancor ne gli horti seminarsi. Seminansi però quelli ne' campi, perche possano senz'appoggio per salire in alto, dilatarsi per terra. Quelli de gli horti cresciono tanto in alto, che hauendo doue auinchiarsi, coprono logge, capanne, e finestre per far' ombra, come manifestamente si vede, e come riferisce il Matthioli, *che crede di questi* intendesse Dioscoride *per la Smilace de gli horti.*

Nasce la differenza ne' colori, perche altri sono tutti bianchi, altri tutti rossi, altri tutti gialli, altri tutti neri, & altri di diuersi colori punticchiati, che fanno vaghissima vista.

Di grandezza sono ancora differenti, atteso-che quelli che ne' campi si seminano, sono assai minori di questi de gli horti, & hanno le loro Siliquë più lunghe, e men grosse, ma tonde, e racchiudono dentro di loro maggior numero di semi, che sembrano nella figura piccoli rognoni di animali, tutti gli altri per l'ordinario, con vn solo occhietto nero nel mezzo d'vn lato. Tutti gli altri sono di siliqua più larga, più piena, e meno lunga, che racchiude più grandi i semi, ma di minor numero.

L'Au-

L'Autor dell'hist.gener.delle piante al cap. *49.apporta due altre specie di fagiuoli, che sono, il seluatico, e quel che nasce per li boschi; ma perche non fanno per l'vso dell'insalata, le lasciaremo stare. Se piacerà a qualch'vno di costituire altra differenza ne' fagiuoli cō la grandezza della pianta, diremo questa esser fondata ne' fagiuoli arborei: essendomi detto ritrouarsene arbori grandi* dal Dottor Luigi Bottoni Auditor generale dell'Altezza Sererenis. di Parma *nello stato di Abruzzo, e fattomi certa testimonianza hauer veduto in vn luogo dello stato di Castro de' Serenissimi Farnesi chiamato Celeri nel giardino del Capit. Giulio Cotti vn'arbore, che nello stesso tempo tiene fiori, e frutti, maturi, & immaturi, per tutto l'anno, de' quali si può fare insalata, come delle Silique di tutte l'altre piante dette di sopra.*

Di quest'vso è commune testimonianza di tutti, oltre che dalla consuetudine se ne fà prouamento; là onde ne scriue il Matthioli queste parole; *I cornetti teneri si lessano, & acconciansi in insalata, e māgiansi saporitamente col pepe: ne manco sono eglino diletteuoli lessi prima, e poi inuolti nella farina, e fritti nell'olio, ouero col butiro, & accommodati con pepe, e con agresto.*

Così

Così scrisse ancora de gli stessi Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 8. *Il fagiuolo enfia il ventre come gli altri legumi, malageuolmente si digerisce, prouoca l'orina, genera il seme, stimola Venere; fà sogni tumultuosi, e terribili, non meno di quello che fanno le lenticchie; ingrassa il corpo,* secondo l'opinione d'vn'Autore Arabo; *se s'vsa spesso cagiona vertigini, & il suo decotto prouoca i mestrui. Se si mangia verde, e tenero con i suoi baccelli, lesso in insalata, si crede, che habbia possanza di far molle il ventre.* E nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 1. ne scriue ancor questo; *Alcuni vogliono, che' fagiuoli siano i Dolichi, enfiano meno de' Piselli, come alcuni credono: ma rendono il ventre più molle, maggiormente mangiati verdi per cibo, come vsano di far l'Estate, conditi con aceto, con olio, e con sale; percioche tanto più muouono, quanto più humidi sono.*

E s'egli è il vero, che il fagiuolo hortense sia lo Smilace de gli horti, sarà ancor vero, che al tempo di Dioscoride *fusse in vso di mangiarlo per insalata;* attesoche dice egli nel cap. 135. del lib. 2. *Produce lo Smilace i baccelli simili a quelli del fiengreco, ma più lunghi, e più grossi; dentro a'*

quali sono le granella del seme simili a' rognoni de gli animali, di diuersi colori, i quali in parte son rossi: & i baccelli cotti col seme, si mangiano come gli sparagi.

Castro Durante approua ancor'egli quest'vso de' fagiuoli così scriuendo nella centuria della bontà, & del vitio de gli alimenti; *Il fagiuolo hà facoltà di giouare, percioche conferisce al buono habito del corpo; & il cremore de' suoi semi nutrisce il corpo, e le forze. I baccelli si mangiano con i grani con pari gratia; almeno in quel modo che si mangiano gli sparagi.*

Non trattò dell'vso de' fagiuoli nell'insalata Vgone Frideualle, *ma sì bene di molte loro facoltà* così scrisse nel lib. 2. del modo di consf.la san. al cap. 5. *togliendo il principio* da Aetio nel serm. 1: *Hanno i fagiuoli vna certa mezzana natura trà quelle cose, che sono di buono, e di mal succo, facili, o difficili a concuocersi, di presto, o di tardo passaggio, di piccolo, o di molto nutrimento; percioche non hanno qualità veruna efficace: nell'altre facoltà sono simili alle faue, à Piselli, & alle cicerchie; attesoche inducono sogni graui, e turbulenti, e generano succo grosso. Molti dicono il fagiuolo esser l'istesso con la cicerchia, & altri*

vna

vna specie di quella. Sono i fagiuoli notissimi in Italia, e quelli di diuerse specie; percioche ve ne hà de' bianchi, de' rossi, de' gialli, de' neri, e de' variegati di colori diuersi; ma i bianchi meritano il nome di veri fagiuoli, percioche gli altri sono da' dotti chiamati Dolichi, e Smilace listio, e satiuo; Puossi correggerla flatuosità, & altra malignità che sia ne' fagiuoli (se pure alcuna ve ne hà) con aromati caldi, e col bere il vin puro dopo hauerne mangiati. Nel lib. 1. delle facol. de gli alim. al cap. 28. trattando Galeno de' Dolichi di Diocle, e d'Ipocrate nel lib. della ragion del vitto, *conclude essere gli stessi con i fagiuoli, i quali per la maggior parte sono da gli huomini mangiati interi, verdi, insieme con le loro siliquе, e conditi con olio, e garo, aggiuntoui anche da molti il vino.*

Dice ancora Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 79. *che s'vsano di mangiare i fagiuoli verdi, & interi: ma che sono assai escrementosi.*

Et vltimamente queste parole ne scriue Actio nel serm. 1. *Quelli, che da tutti a questi tempi son chiamati Lobi, appresso a tutti gli Antichi eran detti dolichi, e fagiuoli, & appresso ad alcuni Smilace hortense. Nutriscono questi per certo non meno de' Piselli, non sono flatuosi, ma piac-*

ngiarli generano difficoltà, diſguſto, e peri-
ſtrangolare inghiottendoſi interi, mentre
ſſono da' denti eſſer ben maſticati.
ra venendo a' Piſelli, è da ſapere, che ſon
ati ancor'eſſi con le ſilique per inſalata, ſe
e ne poſſono mangiare ancor'i ſemi ſoli men-
n freſchi, conditi a modo d'inſalata. Sono
di due ſpetie ſecondo la ſcrittura del Mat-
nel cap. de' fagiuoli maggiori, & mino-
à come che io non habbia veduto mai i mino-
ſciando queſta diuiſione, mi appigliarò all'al-
ch'egli medeſimo apporta quanto al colore, di-
lo. Sono i Piſelli di due ſpecie, vna che fà il
bianco, e l'altra beretino, e queſti chiamano i
nì del Trentino, Arabeia, & in altri luoghi,
iglioni.

Notiſi, che queſti vltimi ſono ancora ne' noſtri
ſi d'Abruzzo, e chiamanſi Rouegli, che ſolo ſi
di mangiarne il ſeme in mineſtra, cott però
n acqua ſemplice, e conditi con olio, aglio, petro-
llo, maiorana, ſale, e pepe.

I Piſelli maggiori, e bianchi ſono ben deſcritti
dal Matthioli medeſimo nel citato luogo con
queſte parole; *I piſelli fanno i fuſti vacui con*
molti rami, e con molte foglie lunghett e, e carno-

ſet-

bollente, acciò si conseruino nel loro proprio color verde, e nella propria fermezza; Quindi cauati ordinatamente in vn piatto, se ne separa tutta l'acqua, e si condiscono con olio, con sale, con succo di narancio, e con pepe. Sono atti a ciò i brombo-li de' cauoli verdi ancora, e forse di più grato sa-pore, maggiormente quando son teneri, e spigati.

Antonio Mizzaldo nel cap. 2. del lib. 2. de' segreti de gli horti *fà del cauolo lungo discorso, & è questo.* M. Catone antepose il Cauolo ad'ogni herbaggio, e Plinio lo scrisse Prenci-pe de gli horti. *E' egli di tal natura, che ad ogni aere si accommoda, e quindi nasce che tutto l'anno se ne può hauere in terra. Ama il terreno ben coltiuato, e grasso; non argilloso, non sassoso, ne arenoso; se pur non hauesse il continuo aiuto dell'acque. Esposto ad'Austro più viuace cresce; e per contrario a Settentrione: Se bene in questo vince di più grato sapore, e vigore; e per i ghiac-ci, e per le pruine diuenta più terreno. Fà bene nelle colline, & ama il letame, e l'essere sarchiato,* come nota Palladio. *All'hora si deue traspian-tare, quando hà cinque, o sei frondi, ma in manie-ra che siano prima le radiche imbrattate di liqui-do letame: e questo, se sia l'Estate, si hà da fare*

ver-

verso la sera, e se d'Inuerno in giorni tepidi. I più antichi Greci hanno diuiso il Cauolo in tre specie sole, Crispa, la quale han detta Selinoidea, dalla sembianza delle frondi del petrosello. Lean, che con foglie larghe esce dal torso, e questa alcuni l'hanno perciò detta, Cauloden. E quella che propriamente è chiamata Crambe, che hà frondi più tenui, più semplici, e più spesse. Diuiene maggiore il Cauolo se spesso sia ricoperto di terreno. Marco Varrone interpretando i versi lasciati scritti da Nestore sapientissimo nel suo libro detto AlexiKapo. *commanda, che si traspianti il Cauolo, quando sarà di trè frondi in luoghi salsi, criuellandosi sopra a guisa di pruina o di neue caduta, o terreno salso, o nitro; e così si cuoce sollecitamente conseruando il suo color verde; e questo vien confermato da Papano. Sonoui quelli, che in luogo di nitro vi spargono la cenere, a finche vccida i bruchi, che sogliono esser'infetti al Cauolo.* Columella *asserisce cuocersi presto il Cauolo, e conseruar nella cottura il verde senz'il nitro, quando nel piantarlo s'inuolga la radice in trè frondicelle d'Alga;* e Plinio *mette solo l'Alga sotto la radice: e nel cuocerlo si serue del modo di Apicio, macerato,*

cioè il cauolo con sale, e olio prima che si cuoca, e cuocendosi ricerca poco sale per la sua sostanza nitrosa, e salsa. Quanto al resto crescerà di grandezza, e di sapore, se lo seminerai primieramente in terreno ben coltiuato; e se i piccoli gambetti che s'alzano lussuriando sopra la terra, ne torrai, e farai loro mucchio del terreno vicino, tanto che solo si veda la punta del Cauolo. Crescerà meglio s'egli sarà spesso sarchiato, e stercorato il terreno; e diuerrà anco più grosso il gambo, e la cima. Si può tagliar tutto l'anno, si come si trasplanta ancora, ma quello ch'è destinato per il seme, non deue esser tagliato. Le sue cime sono molto grate nell'insalate, bollite alquanto, & asperse d'olio, e di sale. Plinio, quello incomparabile perscrutatore delle cose della natura, dice, *che'l cauolo prestamente, e con facilità si cuoce nell'acqua bollente dentro a' vasi di terra bene incrustati al di dentro*. Dice di più Ateneo *(per ristringere in poche parole le marauiglie del Cauolo) che debolissimo fanno il vino quelle vigne, nelle quali essi nascono; tanto intestino è l'odio tra'l cauolo, e la vite. Di qui viene*, che Teofrasto scriue, *che la vite viua fugge l'odor del Cauolo*. E Plinio, che si corrompe il vino dentro del-

delle botti per l'odore, e per lo sapore di quello, *ma che gettandoui delle frondi delle bietole, si ribà*. E di quà argomentò Androcide famoso sapiente essere il Cauolo molto contrario alla vbbriachezza. *Per questo credo, che gli Egittij, che oltremodo amano il vino, nel cibarsi mescolano il cauolo cotto nelle viuande, e mangianle in prima per isfuggire il nocumento del vino. Non credo quì douersi dissimulare, che da molti degli Antichi non è il Cauolo tanto approuato, quanto è* da Catone celebrato, *perche dannauano quella viuanda che haueua bisogno d'altra viuanda; e questo era*(dice Plinio) *vn volere risparmiar l'olio, perche s'haueua anche in obbrobrio il desiderio del Garo. Ne credo anche quì tacere vna marauiglia non volgare di natura, cioè che quest'herba, dalla qual hauemo detto fuggir la vite, posta riscontro al Ciclamino, & all'Origano, si secca per odio naturale, e segreto, col quale quelle piante non meno perseguitano il Cauolo, che si faccia questi della vite, e per contrario. Onde mi par ch'habbia scritto bene* Papano Greco, *che se qualch'uno stillarà a gotta vn poco di vino soprà'l cauolo quando bolle, non seguitarà oltre al cuocersi, ma mancando del proprio vigore, si mutarà ancora*

nel colore. Da tutto questo si può raccorre, che quelli che vogliono beuer vino assai, & in ciò bramano la corona della vittoria, mangino frondi di cauoli crudi per non diuenire vbbriachi. Il che dice essere stato fatto in sua presenza da vn' huomo dotto, e Filosofo Guglielmo Gratarolo Medico Eccellentissimo nel suo opuscolo in materia di conser.la san. ne' letterati. *Percioche mangiò questi in vn conuito, & hauendo accettato tutti gl'inuiti a lui fatti da gli astanti al bere, beuè animosamente, hauendo prima mangiato vna frondicella di Cauolo rosso, che tolse il vigore al vino.* Ma quì è bella cosa sentir M. Catone, huomo Filosofo, e di grande stima appo gli huomini, come Plinio scriue. *Se vuoi (dic'egli) nel conuito bere quanto ti piace, e cenar volentieri, mangia innanti cena quanto voi di cauolo crudo condito con aceto; e dopoi hauer cenato, mangiane cinque frondicelle, e rimarrai come se non haueßi beuuto, ne cenato; e beuerai ancor di più quanto vorrai: E questa è vna marauigliosa antipathia, come hauemo detto, tra'l cauolo, e'l vino.* Questo stesso notò Agrio in M. Varrone. *Aggiungo ancor la sentenza* di Papano Greco a questo, *che trouandosi il cauolo vicino alla vite,*

ricor-

ricordeuoli dell'inteſtina inimicitia, mentre van creſcendo i palmiti della vite, più toſto s'incoruano, che al cauolo s'auuicinino per dritto. Oltre al detto, è detto ancora degno da ſaperſi, che Ateneo ſcriue *in Atene eſſerſi anticamente vſato di dar per cibo il cauolo alle donne parturienti in luogo di medicamento per la malignità. Haueua quaſi laſciato di ſcriuer quello ch'io hò letto appreſſo* Suida, *che gli antichi ſoleuano ſeruirſi del Cauolo ne' loro cõuiti, ma biſcotto, tantoche apportaua nauſea; e quindi naſce il prouerbio* δὶς κράμβη θάνατος. *Faſſi dalla cenere del cauolo meſcolata con acqua il ſale, perche è di ſoſtanza, com'è ſtato già detto nitroſa; onde è, che ſe' ſi cuoce vn poco, beuuto il liquore, muoue il ventre. Queſto ſia l'vltimo di quanto s'è ſcritto, che'l ſeme vecchio del cauolo degenera in rafano, confondendo l'vn con l'altro: & Autori di ciò ſono* Ariſtotile, Teofraſto, Iulio Polluce, & altri.

Del-

Dell'Insalata delle Silique, ouero Baccelli. Cap. LIV.

V da noi scritto di sopra di voler trattare nel quarto luogo dell'insalata che suol farsi delle Silique; e per questo ce ne disbrigaremo breuemente con vn sol capo, poiche poche sono le piante, che danno di ciò materia; & abbracciaremo in questo solo capo due sole specie di piante, che sono il fagiuolo, & il Pisello.

De' Fagiuoli, e de' Piselli. Cap. LV.

PErche due sono le piante, che danno a noi materia d'insalata con le loro Silique, il Fagiuolo, & il Pisello; trattaremo quì prima del fagiuolo, come che l'vso l'habbia introdotto più frequente, e diremo, che le differenze de' fagiuoli si pigliano e dalla grandezza, e dal colore di essi; oltre che dal luogo (ma più debolmente, si più prendere.

Quanto al luogo, alcuni di essi si seminano ne'

cam-

campi, & alcuni ne gli horti; se l'erbe non ripugna a quelli de' campi, che non possano ancor ne gli horti seminarsi. Seminansi però quelli ne' campi, perche possano senz'appoggio per salire in alto, dilatarsi per terra. Quelli de gli horti crescono tanto in alto, che hauendo doue auinchiarsi, coprono logge, capanne, e finestre per far'ombra, come manifestamente si vede, e come riferisce il Matthioli, *che crede di questi* intendesse Dioscoride *per la Smilace de gli horti.*

Nasce la differenza ne' colori, perche altri sono tutti bianchi, altri tutti rossi, altri tutti gialli, altri tutti neri, & altri di diuersi colori punticchiati, che fanno vaghissima vista.

Di grandezza sono ancora differenti, atteso che quelli che ne' campi si seminano, sono assai minori di questi de gli horti, & hanno le loro Silique più lunghe, e men grosse, ma tonde, e racchiudono dentro di loro maggior numero di semi, che sembrano nella figura piccoli rognoni di animali, tutti gli altri per l'ordinario, con vn solo occhietto nero nel mezzo d'vn lato. Tutti gli altri sono di siliqua più larga, più piena, e meno lunga, che racchiude più grandi i semi, ma di minor numero.

L'Au-

Così scrisse ancora de gli stessi Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di consf. la san. al cap. 8. *Il fagiuolo enfia il ventre come gli altri legumi, malageuolmente si digerisce, prouoca l'orina, genera il seme, stimola Venere; fà sogni tumultuosi, e terribili, non meno di quello che fanno le lenticchie; ingrassa il corpo,* secondo l'opinione d'vn'Autore Arabo; *se s'vsa spesso cagiona vertigini, & il suo decotto prouoca i mestrui. Se si mangia verde, e tenero con i suoi baccelli, lesso in insalata, si crede, che habbia possanza di far molle il ventre.* E nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 1. ne scriue ancor questo; *Alcuni vogliono, che' fagiuoli siano i Dolichi, enfiano meno de' Piselli, come alcuni credono: ma rendono il ventre più molle, maggiormente mangiati verdi per cibo, come vsano di far l'Estate, conditi con aceto, con olio, e con sale; percioche tanto più muouono, quanto più humidi sono.*

E s'egli è il vero, che il fagiuolo hortense sia lo Smilace de gli horti, sarà ancor vero, che al tempo di Dioscoride *fusse in vsò di mangiarlo per insalata;* attesoche dice egli nel cap. 135. del lib. 2. *Produce lo Smilace i baccelli simili a quelli del fiengreco, ma più lunghi, e più grossi; dentro á*

quali sono le granella del seme simili a' rognoni de gli animali; di diversi colori, i quali in parte son rossi: & i baccelli cotti col seme, si mangiano come gli sparagi.

Castro Durante approua ancor'egli quest'vso de' fagiuoli così scriuendo nella centuria della bontà, & del vitio de gli alimenti; *Il fagiuolo hà facoltà di giouare; percioche conferisce al buono habito del corpo; & il cremore de' suoi semi nutrisce il corpo, e le forze. I baccelli si mangiano con i grani con pari gratia; almeno in quel modo che si mangiano gli sparagi.*

Non trattò dell'vso de' fagiuoli nell'insalata Vgone Frideualle, *ma sì bene di molte loro facoltà* così scrisse nel lib. 2. del modo di cons. la san. al cap. 5. *togliendo il principio* da Aetio nel serm. 1: *Hanno i fagiuoli vna certa mezzana natura trà quelle cose, che sono di buono, e di mal succo, facili, o difficili a concuocersi, di presto, o di tardo passaggio, di piccolo, o di molto nutrimento; percioche non hanno qualità veruna efficace: nell'altre facoltà sono simili alle faue, a' Piselli, & alle cicerchie; attesoche inducono sogni graui, e turbulenti, e generano succo grosso. Molti dicono il fagiuolo esser l'istesso con la cicerchia, & altri*

vna

vna specie di quella. Sono i fagiuoli notissimi in Italia, e quelli di diuerse specie; perciocbe ve ne hà de' bianchi, de' rossi, de' gialli, de' neri, e de' variegati di colori diuersi; ma i bianchi meritano il nome di veri fagiuoli, perciocbe gli altri sono dà dotti chiamati Dolichi, e Smilace listio, e satiuo. Puossi corregger la flatuosità, & altra malignità che sia ne' fagiuoli (se pure alcuna ve ne hà) con aromati caldi, e col bere il vin puro dopo hauerne mangiati. Nel lib. 1. delle facol. de gli alim. al cap. 28. trattando Galeno de' Dolichi di Diocle, e d'Ipocrate nel lib. della ragion del vitto, *conclude essere gli stessi con i fagiuoli, i quali per la maggior parte sono da gli huomini mangiati interi, verdi, insieme con le loro silique, e conditi con olio, e garo, aggiuntoui anche da molti il vino.*

Dice ancora Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 79. *che s'vsano di mangiare i fagiuoli verdi, & interi: ma che sono assai escrementosi.*

Et vltimamente queste parole ne scriue Aetio nel serm. 1. *Quelli, che da tutti a questi tempi son chiamati Lobi, appresso a tutti gli Antichi eran detti dolichi, e fagiuoli, & appresso ad alcuni Smilace hortense. Nutriscono questi per certo non meno de' Piselli, non sono flatuosi, ma piac-*

ciono più di quelli, e muouono il ventre. Son chiamati questi Lobi, cioè Silique, sopra tutte l'altre, percioche solo questi si mangiano con le silique, che gli coprono, più di tutte l'altre, che del genere delle silique si trouano coperte. Ma Isach nel lib. delle particolari diete al cap. 12. *dice i fagiuoli bianchi mangiarsi verdi (e forsi per insalata) toltane via la scorza, conditi però con sale, con senapo, con origano, e con pepe; e douersi beuerci appresso vino puro, e generoso.*

Hora dalle cose, che sono fin quì state dette, si può conchiudere per molti anni essere stato in piedi l'vso de' fagiuoli nell'insalata; e continuamente fin à nostri tempi più che mai grati. Imparasi ancora il preparamento di essi, il modo di mangiarli, & i condimenti, che gli accompagnano. Mangiavsi dunque lessi in acqua, e condisconsi con olio, sale, aceto, e pepe; o con olio garo, e pepe; o con succo di narancio, olio, e pepe: ma sono all'hora più grati, che sono talmente teneri, che torcendosi le silique con le dita, incontanente si spezzano, e che non hanno dentro i grani perfetti, e distaccati dalle silique; ne che meno hanno altro colore, che verde. Non deuono ne anco hauere ne' lati delle congionture alcuni filamenti a guisa di fibre, che

nel

nel mangiarli generano difficoltà, disgusto, e pericolo di strangolare inghiottendosi interi, mentre non possono da' denti esser ben masticati.

Hora venendo a' Piselli, è da sapere, che son mangiati ancor'essi con le silique per insalata, se bene se ne possono mangiare ancor' i semi soli mentre son freschi, conditi a modo d'insalata. Sono questi di due spetie secondo la scrittura del Matthioli nel cap. de' fagiuoli maggiori, & minori: *ma come che io non habbia veduto mai i minori, lasciando questa diuisione, mi appigliarò all'altra, ch'egli medesimo apporta quanto al colore, dicendo. Sono i Piselli di due specie, vna che fà il seme bianco, e l'altra beretino, e questi chiamano i villani del Trentino, Arabeia, & in altri luoghi, Rouiglioni.*

Notisi, che questi vltimi sono ancora ne' nostri paesi d'Abruzzo, e chiamansi Rouegli, che solo si vsa di mangiarne il seme in minestra, cott però con acqua semplice, e conditi con olio, aglio, petrosello, maiorana, sale, e pepe.

I Piselli maggiori, e bianchi sono ben descritti dal Matthioli medesimo nel citato luogo con queste parole; *I piselli fanno i fusti vacui con molti rami, e con molte foglie lunghett e, e carno-*

set-

sette, e nelle cime de' ramoscelli con molti viticci. I baccelli fanno lunghi trè dita, o poco maggiori, più presto tondi che piatti, ne' quali son dentro i piselli ritondi, e bianchi della grossezza de' ceci colombini. fanno i fiori simili alla farfalla, & in alcuni son bianchi, & in altri purporei. Hanno debili radici, seminansi la Primauera, & raccolgonsi la State.

Due Autori trou'io, che trattino del mangiarsi i piselli freschi, insieme con i baccelli; de' quali vno è Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. *così scriuendo;* Dioscoride *non hà scritto cosa veruna de' piselli, che si sappia: Ipocrate hà detto, che ammolliscono il vētre, & vn certo altro Scrittore hà detto, che ciò fà il loro brodo.*

Galeno *testificò esser simile alle faue, ma non astergere, ne muouere i flati a paro di quelle; onde auuiene, che di quelle più lentamente se ne passano. Da alcuni si mangiano i baccelli freschi insieme con i semi.*

L'altro è l'Autore dell'histor. gener. delle piante nel lib. 4. al cap. 41. *che scriue, che i piselli mangiati freschi insieme con i loro baccelli, muouono i rutti; e soggiunge appresso il medesimo Autore, che sogliono i ricchi mangiarli cotti col*

pro-

prosciutto, che sogliono far gratissimo cibo, & esser portati nelle laute cene. Et haueua l'istesso Autore detto di sopra (per quanto spetta alle loro facoltà), che raffreddano, e diseccano.

Quello che Galeno nel lib. 1. delle facol. degli alim. al cap. 21. *ne scriue, è questo; I piselli in tutta la loro sostanza hanno vna certa similitudine con le faue; e come quelle si mangiano: ma in queste due cose sono da quelle discrepanti, perche non sono a guisa di quelle flatuosi, e perche non hanno virtù di astergere; ond'è che se ne passano più tardi di quelle. E quasi questo medesimo scrisse* nel lib. del vitio, e della bontà de' succhi al cap. 7. con queste parole; *Il pisello non è per certo flatuoso, ma non asterge però a paro delle faue. Doue il non esser flatuoso non deue assolutamente intendersi, ma in paragone delle faue, come ben dichiarò* Alessandro Petronio nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 2. *rendendo ancor la ragione; perche sia tardo a passare; e così scriue, Enfiano per certo i piselli meno delle faue; ma quanto più generano escrementi (percioche per la maggior parte non si conuertono in nutrimento come fanno le faue) tanto più parrebbe, che do-*

douessero passar per il ventre, se non dicesse il contrario Galeno, il quale nel lib. 1. de gli alim. *dice, che quanto han meno dell'astergente delle faue, tanto più son tardi a passar per il ventre.*

Paolo *riferisce anch'egli l'istesso de' piselli con parole tolte di peso da* Galeno, nel lib. 1. al cap. 79. Et Oribasio Sardiano nel lib. 1. al cap. 18. *par che conchiuda, che i piselli siano di più che mediocre nutrimento, mentre così ne scriue. De' semi Cereali, che appartengono al vitto attenuante, è l'horzo solo che si prende senza molestia; nel secondo luogo si ripone il pane fatto di grano, cotto al forno: de gli altri è bene ad astenersi in tutto, se pur qualch'uno non vorrà gustare (ma di rado) i piselli, e le lenticchie.*

Trouasi vna sorte di piselli, che son tanto teneri ne' baccelli mentre son verdi, che si mangiano interi; e di questi si può commodamente far insalata condita con l'ordinario condimento dell'altre, aggiuntoui però il pepe. De gli altri ordinarij piselli si fanno bollire i semi verdi, o in brodo per minestra, o in acqua per insalata, & è il loro condimento, olio aceto, sale, e pepe, ouero in luogo d'aceto il succo di narancio, e forse con più gratia, ma deue auanzarsi nell'olio.

Del-

Dell'Insalata de' fiori. Cap. LVI.

Occupa il quinto luogo l'insalata de' fiori, de' quali scriueremo breuemente, stringendo in vn sol capo i fiori della Boragine, de' Cappari, e del Zaffarano.

Vsasi di mangiar per insalata i fiori della boragine o semplici, o con altr'herbe mescolati; ma con queste più tosto dilettando col colore, che col sapore. Fassi ben souente l'insalata tutta di fiori, ma colti con gran destrezza, e leggerezza di dita, che non habbino a portarsi con loro il picciuolo, con alcune picciole frondicelle, dalle quali escono essi fiori, e che sono loro quasi base, e sostegno; perciochè queste essendo armate della ruuidezza, & asprezza di tutta la pianta, mal si confanno con la morbidezza de' semplici fiori. E' ben vero, che per hauer a ferir meglio co' denti, e masticar bene i fiori, e goderne qualche sapore, è assai più a proposito, mentre si cogliono dalla pianta, il trarli insieme col picciuolo, e con le dette frondicelle; perciochè i semplici fiori, come fù scritto di sopra, trattandosi della boragine, se non sono ben bene masticati co' denti, non si digeriscono particolarmente dalli stomachi flemmatici, come si vede poi ne gli escre-

Bbb men-

menti del ventre, doue interi si rendono, se bene di sostanza più tenui.

Trouansi della boragine due maniere di piante, cioè quella che produce i fiori di color celeste, e quella che li produce bianchi: ma sono i bianchi di minor'vso nell'insalata, sì perche poche si trouano delle piante che gli fanno, sì anche perche (per quanto hò io osseruato) e le frondi che ancor'esse biancheggiano, & i fiori stessi sono più insipidi de' celesti, e men vaghi; e credo anche che nelle loro facoltà siano men potenti. Nè men di questo credo che per esser' i fiori di tutte le boragini o in tutto insipidi, o d'ottuso sapore, saria di non picciol gusto a chi ne mangia l'insalata, il mescolarci delle piccole frondicelle de' fiori della Caltha, ouero Calendula, da noi scritta di sopra, i quali possono e cõ l'odor loro, che da Plinio fù chiamato graue, *e per qualche acutezza del sapore, aggiunger gratia all'insalata, e vaghezza alla vista, essendo d'aureo colore,* come ne cãtò Virgilio nell'Egloche.

Del Capparo si cogliono i fiori prima che incomincino ad aprirsi, e così verdi, e teneri, o si salano, o si conseruano nella salamoia, e nell'aceto per mangiarli poi per insalata per tutto l'anno: ma della loro natura, facoltà, vso, e condimento,

trat-

trattaremo appresso nell'insalata de' frutti.

Non haurei mai creduto che' fiori del Zaffarano potessero esser materia d'insalata, perche nel mio paese che ne hà gran copia, gettansi via come cosa inutile, se pur tal'hora non si vanno spargendo sopra'l terreno per ingrassarlo; ma ritrouandomi io l'anno 1623. alla cura dell'Illustrissimo Signor Giouanni Bandini Marchese di Antredoco, e discorrendo insieme vna volta intorno a questo mio trattato, mentre si leggeuano i capi de' particolari discorsi, veduti che furon quelli dell'insalata de' fiori, mi disse; questo Trattato è manchenole d'vn'insalata de' fiori niente men grata dell'altre, per non esserui quelli del Zaffarano; soggiungendo, che in Firenze, mentre ve ne hà, sono molto in vso. Ond'io ritornato all'Aquila fui curioso di gustar tale insalata da me non mai in altro tempo sentita, ne gustata; e mi fù grata assai. E' però da considerare, che il Zaffarano è di due maniere, che da Galeno nel cap. 8. del lib. 6. della compos. de' medic. sec. i luoghi *son chiamate agreste, & hortense, e che per questo non dell'agreste, ma dell'hortense intender si deuono i fiori. Dell'agreste fà mentione* Dioscoride nel cap. 189. del lib. 4. e Theofrasto nel cap. 4.

del lib.6. *sotto nome di Cnico*, come lo chiama ancor Gal.nel lib.7.delle facol.de' sempl. *ma per la somiglianza d'vna parte del fiore, e di non sò che di sapore, vien da gli idioti chiamata Zaffrana Saracinesca, e da' spetiali Carthamo, conformandosi con gli Arabi. Questo fiore è solo in vso per condimento delle viuande, e per colorirle a guisa che si fà del Zaffarano. Dell'hortense fà mentione* Dioscoride sotto nome di Croco nel cap.25. del lib.1. *con lungo discorso intorno alle diuerse conditioni, e facoltà di esso, si come fà altresì* il Matthioli: *ma come che ne scriuono cose che non fanno al nostro proposito, le passeremo sotto silentio, seruendoci solo* di Galeno, il quale nel lib.7.delle facol.de' sempl. *dice, che per esser alquanto astringente possiede parte di terreo, e di freddo: ma vince in esso, e la facoltà, e la qualità che riscalda, tanto che tutta la sua essenza è nel secondo grado calda, e nel primo secca. Da questo luogo* di Galeno *si può ageuolmente dedurre, che il fiore toltone via il Zaffarano, sia di questo molto men caldo, e più temperato. Hora per far di esso insalata sia di mestieri leuarne i martelletti del Zaffarano, e quelle linguette gialle, che scaturiscono frà loro in mezzo al fiore, e se-*

pa-

pararne anco in tutto il picciuolo, e condirla come l'altre insalate con olio, aceto, e sale.

De' fiori del Rosmarino. Cap. LVII.

Sasi tra' grandi vn'altra sorte d'insalata di due maniere di fiori composta, che sono, di boragine, e di Rosmarino mischiati insieme, insalata inuero delicata, acuta, & vtile; e conuengono commodamente questi due insieme, percioche l'acutezza di questo auualora in vn certo modo l'insipidezza, o dolcibre di quello, e l'insipidezza di quello tempra l'acutezza di questo. Non deue negarsi, che tale insalata non sia delicata, per esser formata di fiori, e per esser in vso appo i grandi: ma quella diligenza, che hauemo scritto douersi vsare nel corre i fiori della boragine, cioè senza le frondicelle ruuide, e senza il picciuolo, che sostiene il fiore, deue anche vsarsi in quelle del Rosmarino; percioche cogliendosi il fiore intero col suo inuoglio, è di sapore souerchio acuto, e con vna certa ponticità, che si porta seco, genera fastidio nel mangiarli. Dell'acutezza di questo fiore non occorre scriuer prouanza niuna,

der-

perche si lascia conoscere da chi ne mangia l'insalata. E puossi ancor creder, che tale acutezza sia irritatiua dell'appetito, che è il fine dell'insalata. E' ella vtile ancora per molte prerogatiue, che hà la pianta del Rosmarino, del quale sono più specie, ma quella che fà al nostro proposito è il Rosmarino detto Coronario, del quale scriueremo quanto ne dice il dottissimo Matthioli, *acciòche conoscendo chi legge le sue buone facoltà, possa animosamente mangiarne l'insalata; & è questo. Vale il Rosmarino à freddi difetti dello stomaco, à flussi dell'istesso, & al vomito de' cibi, e massimamente mangiato con il pane, o veramente beuuto in poluere con vino. Gioua à difettosi di milza, & alle oppilationi del fegato. Imperoche non solamente scalda, & assottiglia, e parimente disoppila, ma corrobora ancora con la sua facoltà costrettiua. Vale oltre a ciò à flussi, & a tutti i difetti freddi del capo, cioè al malcaduco, allo stupore, al sonno profondo, & alla paralesia; e però si mette vtilmente nelle lauande, che si fanno così per corroborar il capo, come le giunture delle membra esteriori. Ristagna preso in poluere ogni giorno, per qualche giorno, i flussi bianchi delle donne. Mangiandosi i fiori con le più propinque foglie*

ogni

ogni giorno la mattina con pane, e con sale, tutto'l tempo che dura di fiorire, acuisce mirabilmente la vista. Masticato spesso fà buon fiato, e cotto nel vino brusco, e nell'aceto, ristagna i flussi de' denti, e delle gengiue tenendosene la decottione in bocca. La poluere del secco consolida, le ferite fresche, ma bisogna prima lauarle con vino, nel quale sia egli prima stato cotto, e dopoi spargerui sopra la poluere. fansi de' ramoscelli stecchetti da denti, e carboni per i depintori. Conseruansi i fiori nel Zuccaro per tutti i difetti predetti, e spetialmente del cuore, e del petto, e mettonsi ne' preseruatiui antidoti contra la peste. E' fatta ancora mentione del Rosmarino sotto nome di Libanotide coronaria da Alessandro Petronio nel cap. 28. del lib. 4. de Victu Romanor. *con queste parole, quasi epilogando quello che ne scriue* il Matthioli. *Le carni arrostite de gli agnelli son grate cotte col Rosmarino. E più sotto: Il Rosmarino è chiamato Libanotide Coronaria, la quale,* come dice Galeno, attenua, incide, & asterge; *riscalda, è discussiua de' flati, e gioua (come dicono) alla Epilepsia, & alla paralisia, apre le ostruttioni del fegato, e della milza; cura l'itteritia; acuisce il vedere, prouoca l'orina, & i mestrui, corregge i*

flussi bianchi dell'utero; stringe il ventre, fà buono odor di fiato masticato per alcun tempo; è buono per condimento de' cibi, come sono i ceci, & alcune carni non meno lesse, che arrostite, corregge il vomito della flemma. fassi con esso il pan fermentato, che l'Inuerno corregge l'intemperie fredda, & humida dello stomaco. Credesi che'l fiore habbia ancor'esso questa proprietà, e queste stesse qualità.

Descrisse bene questa piãta Antonio Mizzaldo nel cap. 20. del lib. 2. de' segreti de gli horti cõ queste parole. *La Libanotide, la quale è detta nelle spetiarie, e ne' giardini Rosmarino, e di cui in ogni parte si tessono corone, hà le frondi quasi tenui ne' rami, più sottili, spesse, lunghe, piane, gracili, striate, e dall'vno de' lati bianche, e dall'altro verdi. Il suo fiore è di color ceruleo, e l'odor soaue, talmente che spira odore di resina, o d'incenso; dalche forse è detta Libanotis. E' pianta della quale si posson formare diuerse cose, e corone. La Prouincia Narbonense è tanto abbondante di Rosmarino, che non s'vsa quasi di far fuoco di altri Legni, che di questa. Ne' nostri paesi le piante di questa circondano i piani de' giardini, e per mano di giardiniere industre rap-*

pre-

presentano ogni sorte d'animale. Democrito nelle sue georgiche *dice potersi piantare, e con le radiche, e co' rami suelti dalla pianta. Questa pianta fà in ogni sorte di terreno, e manda fuora odor così grato, che può facilmente ricreare vno che sia venuto meno di animo.*

Dell'Insalate de' frutti, e primieramente delle Zucche. Cap. LVIII.

Vrono nell'vltimo luogo proposte le materie dell'insalata ne' frutti, come che questi siano ancor'essi vltimamente dalle piante prodotti; e perche trà gli frutti possono esser con ogni ragione annouerate le Zucche; perciò vedremo succintamente quanto all'vso di esse s'appartiene.

Che la Zucca dunque sia frutto di nutrimento all'huomo, e che sia riposta trà i cibi, non è da dubitare; e di ciò fà fede Dioscoride nel principio al cap. 123. del lib. 2. dicendo; *la Zucca buona da mangiare, trita cruda, & impiastrata, lenisce i tumori, e le posteme,* E discorrendo Ga-

teno a pieno del suo vso, e delle sue facoltà nel cap. 3. del lib. 2. delle facolt. de gli alim. *conferma l'istesso dicendo, che la Zucca suol mangiarsi ò lessa, ò fritta nella padella, o arrostita. E trattando poi del suo sapore nello stesso capo, dice, che lessa non hà veruna euidente qualità di sapore, se pur qualch'vno dir non volesse, che vn certo sapore sia quello, che non è agro, non salso, non acerbo, non amaro, nè d'altra qualità possente che rappresenti alcun di questi, a guisa ch'esser si vede l'acqua stessa: E più tosto accennando il suo temperamento, e qual nutrimento generi, soggiunge; La Zucca, quanto è per se stessa, genera nutrimento freddo, & humido, & in piccola quantità; e facilmente se ne scende, sì perche ella è di sostanza lubrica, sì anche per la commune ragione de' cibi humidi, e che non posseggono facoltà astringente. Scriue appresso che perche ella è di sua natura insipida, se altra cosa vi s'aggiunge, che sia di vehemente facoltà, apprende di quella facilmente la sembianza; e così s'ella sarà mescolata col senapo, si distribuirà in nutrimento agro, e di manifesto calore nel corpo di chi la mangia; si come ancora in salso, s'ella sarà con salsa apparecchiata (come sogliono fare alcuni). A talche segue ella*

in

in questo la natura di tutti i cibi insipidi, i quali accompagnati con succhi agri, ouero acidi, o austeri, o salsi diuentano soaui, e grati, e non partoriscono nausea.

Dà Galeno nel principio del detto capo gioueuole auuertimẽto, *che non si mangi la Zucca cruda, non solo perche è insoaue, ma perche offende lo stomaco, e difficilmente si concuoce; si che se alcuno per penuria d'altro cibo fusse costretto a mangiarla cruda, come ardì di fare vna volta vn'huomo, sente incontanente vn peso freddo nello stomaco, & vn riuolgimento, & vn vomito: ne può con altro da simili accidenti liberarsi, che col vomito stesso.* Ma nel lib. 7. delle facolt. de' sempl. *dice apertamente esser fredda, & humida nel grado secondo, e perche è humida, se si mangia, estingue la sete.*

Per documento di Amato Lusitano nel lib. 2. de' suoi commentari in Dioscoride alla enar. 128. *non deue la Zucca esser presa indifferentemente, onde dice, che à tempi nostri i Medici l'hanno per buon cibo à febbricitanti, essendo di temperamento fredda, & humida, ma che per suo parere non deue darsi, se prima non è purgato lo stomaco, attesoche facilmente si conuerte*

(per sentenza di Galeno) *in quelli humori, che ritroua dentro.*

Scrissero molte cose delle Zucche Plinio al cap. 5. del lib. 19. Auicenna nel tratt. 2. del lib. 2. al cap. 17. Paolo Egineta nel cap. 180. del lib. 1. e nel lib. 7. & Aetio nel serm. 1. ma Alessandro Petronio ne scrisse al nostro proposito nel lib. 3. al cap. 5. con queste parole; *Quella Zucca è più grata ne' cibi, che è più lunga, e più sottile: s'ella si mangia cruda, nuoce; se cotta gioua: sì digerisce bene, pur che non si corrompa. freddo; & humido nutrimento genera nel corpo, conforme alla sua natura: poco nutrisce, & estingue la sete: riceue vltimamente il condimento dell'origano, del senapo, della Zeffrana, del pepe, e d'altre cose simili; anzi essendo piccola, e tenerina, s'vsa da alcuni per insalata, cotta prima nell'acqua, e toltane la scorza, e condita con olio, sale & aceto. Aggiunge appresso, che hanno creduto alcuni, che ella renda il ventre molle, ma ciò (dic'egli) non far per se stessa, essendo fragile, e priua di lentore, ma solo o perche ne sia mangiata in gran copia, o perche hauendo nello stomaco acquistato putredine, irriti la natura a discacciarla fuora.* E nel lib. 1. del modo di cuocerla per l'v-

so d'insalata, è dimostra tal'vso essere stato antico, dicendo che la Zucca raffredda, & humetta, e muoue il ventre, per quanto ne scriuono Dioscoride, e Galeno: e che se qualch'uno vuole mangiarla per insalata (come piace ad'Antillo) elegga la tenera, e molle piccola nata di fresco, non ne radda la scorza prima che la cuoca nell'acqua, perche mentre si cuoce non s'imbeua d'acqua: ma poiche sarà lessa, ne tolga la scorza, e la mangi condita con sale, olio, & aceto.

E' quì da notare, che la Zucca per l'vso dell'insalata non deue eccedere la grandezza d'vn piccol vuouo di gallina, che si deue mettere per cuocerla nell'acqua all'hora che bolle, e lasciarla per poco spatio bollire, perche perdendo in tutto quella poca sodezza, che possiede, non diuenti sì molle, che bisogni mangiarla col cucchiaro; il che farebbe nausea. S'ella è piccola a guisa d'vn vuouo di colomba si mangia intera, ma se maggiore, se ne fanno più parti, dopoi hauerne tolta la scorza. Si rende assai grata nel condirla con olio, pepe, e succo di narancio.

Del

Del frutto del Capparo. Cap. LIX.

Escriue bene la pianta del Capparo, e tocca il suo vso nell'insalata Dioscoride nel lib. 2. al cap. 164. *e però a me gioua di riportar quì le sue parole, che son queste; Il Capparo è vna pianta spinosa strata per terra in rotonda figura. Sono le sue spine ritorte a modo di amo, come quelle de' roui. Produce le frondi tonde, simili a quelle de' pomi cotogni. Il suo frutto è simile alle oliue, il quale aprēdosi, produce vn fior biāco, dopoi al quale vi rimane vn certo che come vna ghianda lūga, che dimostra nell'aprirsi le granella simili a quelle del Melagrano, piccole, e rosse. Hà molte grādi, e legnose radici. Nasce in sottil terra, in luoghi aspri, nell'Isole, e nelle ruine de gli edificij. Condiscesi il suo frutto col fusto nel sale per vso de' cibi.*

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. *apertamente testifica l'vso de' cappari nell'insalata così scriuendo; Le foglie, i fiori, & i frutti del capparo si conseruano per insalate, perche hanno possanza di destar l'appetito del mangiare.*

Isach

Isach nel lib. delle particolari diete al capit. 72. *accennò anch'egli l'vso del capparo nell'insalate, e scriue di esso queste parole. Tre sono le parti del capparo, le radiche, le frondi, & i frutti; e tutte son calde, e secche nel secondo grado, come n'è testimonio l'amarezza, la ponticità, e l'acutezza; e per questo incidono, dissoluono, e mondificano lo stomaco dalle superfluità, e prouocano i mestrui: ma seruono più per medicina, che per cibo, essendo di nutrimento non lodeuole, come che generino sangue colerico, e negro. Percuotono i nerui dello stomaco; onde conuiene mangiarli lessi, toltane però l'acqua, e conditi con olio, e con aceto. Ma se desidera qualch'uno mangiarli con la carne, o con altra cosa, guardisi di mangiarlo senza il coriandro; attesoche il coriandro tempra la facoltà nociua del capparo.*

Ma il dottissimo Galeno hà con ogni accortezza spiegate le qualità del frutto del capparo nel lib. 7. delle facol. de' sempl. *le quali non possono commodamente apprendersi, se prima non si scriue da noi, quanto egli dice delle scorze delle sue radiche, che superano di qualità nell'amaro, & appresso nell'agrimonia; si come vltimamente nell'acerbità. Dal che si conosce, ch'elleno*

leno sono armate di qualità contrarie, percioche con l'amarezza possono astergere, purgare, & incidere; con l'agrimonia riscaldare, incidere, e digerire; e con l'acerbità stringere, condensare, e contrahere. E più sotto venendo al frutto, soggiunge; Corrisponde il frutto nelle sue forze proportionatamente alle scorze delle radiche, se non che è di loro men potente: anzi che le frondi, & i sorcoli hanno virtù simile. Tocca ancora con molta esquisitezza l'istesso Galeno *e le facoltà, e l'vso non solo di tutta la pianta, ma del fusto del frutto, e de' germini con queste parole* nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 34. *Il Capparo è vna pianta fruticosa, la qual nasce abbondantemente in Cypro. Ella è di parti molto tenui: dal che nasce che sia di molto poco nutrimento al corpo di quelli che la mangiano, si come ancora sono tutte l'altre cose simili. Vsiamo di mangiare il frutto di questa pianta più tosto per medicamento, che per nutrimento, è vien portato a noi condito di sale, attesoche altrimenti con facilità si corrompe. Chiara cosa è, che il Capparo verde, prima che si sali, hà più del nutritiuo: ma salato perde assai della parte nutritiua: e s'egli non si dissala ben bene, la perde in tutto, mà muoue il ventre.*

tre. E se si laua tanto, e tanto si macerà nell'acqua, ch'egli lasci in tutto il sale, diuerrà cibo di pochissimo nutrimento; sarà nondimeno come companatico, e medicina per risuegliar la perduta appetenza del mangiare assai commodo: & oltre a questo sarà buono per nettare, e cauar fuora la flemma dello stomaco, e per torre le oppilationi della milza, e del fegato. E' ben vero, che fà di mestieri mangiarlo prima di tutti gli altri cibi per ciò fare, condito con mele, & aceto, o con aceto, & olio. Sogliono anche mangiar le punte di questa pianta tenere, come quelle del Terebintho, le quali essendo verdi, si conseruano in salamoia, & aceto, o solo in aceto.

Parmi che da' detti di Galeno *manifestamente si caui e la natura, e l'vso del Cappparo, particolarmente nell'insalata; al che si può aggiunger solo, che per meglio dissalarlo, e renderlo più tenero, è bene il cuocerlo alquanto, ma leuarne poi l'acqua con buona espressione, e condirlo poi con olio, & aceto, con minute parti di limoncello, o di cedro, e con passule o crude, o con esso bollite. Gioua anche il cuocerlo per torne via la souerchia acetosità acquistata per essersi conseruato in aceto fortissimo, come si fà ordinariamente; la quale*

acetosità genera incontanente stupore a' denti a chi crudo lo mangia: e ne auuiene, che in vece d'irritar l'appetito, impedisce poi il poter mangiare altri cibi appresso.

Del Cedriuolo. Cap. LX.

Velli che noi chiamamo Cedriuoli, i Lombardi chiamano Cocomeri, che sono di due specie, seluatichi, e domestici; de' seluatichi scrisse Dioscor. de nel lib. 4. al cap. 156. queste parole; *Il Cocomero seluatico è differente dal domestico solamente nel frutto, il qual produce egli molto minore, simile alle ghiande lunghette. Le frondi, & i sarmenti sono simili al domestico. Ma chi vuol di questo più chiara, e più esatta descrittione, veda il commento* del Matthioli sopra'l detto capo di Dioscoride, *le cui parole non hauemo qui riportate, perche il frutto di tal pianta non fà al nostro proposito dell'insalata, non essendo in verun modo nutritiuo, ma tutto medicinale, e di sapore amarissimo.*

Del domestico scrisse l'istesso Dioscoride in questo

questo modo nel lib. 2. al cap. 124. *il Cocomero domestico è molto vtile allo stomaco, & al corpo: rinfresca quando non si corrompe nello stomaco: gioua alla vessica: rilieua, odorandosi i tramortiti; e molte altre cose ne scriue appresso. Ma le parole* di Dioscoride *non chiariscono bene di qual frutto egli intenda per cocomero, perche passano ancora sotto questo nome le Angurie, e perche i Cedriuoli sono(come vedremo appresso)anzi nuoceuoli,che giouatiui allo stomaco. Talche non per altro può il suo dire applicarsi à cedriuoli,che perche con la parola,domestico,* gli contrapone Dioscoride *al seluatico, facendoli simili alla di lui pianta,come in effetto esser si vede. Noi dunque lasciando da parte i detti* di Dioscoride, *ci appigliaremo a quel che fà per noi, detto dà moderni Scrittori: onde per la chiarezza del nome,e della cosa stessa,diciamo intendere per cocomeri quelli, che cocomeri chiamano i Lombardi, e che in Toscana, & in Roma son detti cedriuoli, & in questi nostri paesi dell'Aquila passano sotto nome di Melangole, che sono appunto della maniera che gli descriuono alcuni, & in particolare* Amato Lusitano nell'annot. 129. de' suoi com. nel lib. 2. di Dioscoride, *sotto nome di pepone con*

queste parole; Gli Spagnuoli hoggi chiamano pepano quello, di cui l'estrema parte tagliata solemo per rinfrescarci mettere alla fronte l'Estate, nell'hore più calde del giorno, quando anche solemo per lo stesso effetto mangiarlo; e siegue appresso; Percioche noi Spagnuoli mangiamo il pepone mentre è verde, attesoche dopoi ch'egli è maturo, e fatto giallo a guisa d'vn maturo cedro, lo gettiamo via come inutile al cibo. E par che di questo intendesse ancora Plinio nel lib. 19. al cap. 5. mentre disse; *I cocomeri nascono in Italia verdi, e piccolissimi, ma nell'altre prouincie grandissimi; hor gialli di colore; & hor neri, e che mangiati stanno nello stomaco fino al seguente giorno.*

Qui sanamente deuono esser intese le parole, hor gialli, & hor neri, perciocche nessun cedriuolo nasce o giallo, o nero: ma intēder si vuole, che quelli che nascon neri, col tempo diuengono gialli. Ne pure il nero vien per altro qui inteso, che per quel colore, che verde scuro per la intesità sua si dice.

Ritrouasi vn'altra specie di cedriuolo, che nasce verde ma chiaro, a differenza del già detto, e questi col tempo diuenta bianco, & è men grosso de gli ordinarij, più lungo, più tenero, e di sapore più soaue.

 Ales-

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 5. così scriue di questi frutti; *I Cedriuoli, i quali alcuni vogliono che siano i cocomeri* di Dioscoride, *son ripieni d'humor freddo, e glutinoso: sono di difficilissima digestione: vogliono tempo molto per passar giù dallo stomaco. A quelli che per souerchio caldo sueniscono (come alcuni credono) danno col solo odore forza di ritornare in loro stessi; e se si mangiano troppo spesso, ò generano mal'humore, ò vna lunga febbre.*

Mangiansi questi frutti per insalata molto grati à' tempi caldi, quando pare che con la loro freddezza, & humidità temprino gli ardori, che a noi communica la stagione, e che smorzino l'ardentissima sete, che in quei tempi ci molesta. Questi son grati quando son teneri, cioè non in tutto piccoli, ma cresciuti a mediocre grandezza, e non incominciati a diuenir gialli. Se ne toglie via la scorza verde, e la parte estrema verso il picciuolo, che suole ordinariamente amareggiare, come fà (ma meno) ancor la pianta. Se ne toglie via la scorza, perche come più dura, cagiona difficoltà nella digestione, e fà maggior dimora nello stomaco: e per questo disse Isach nel lib. delle partico-

colari dicte al cap. 47. *che il cedriuolo per la sua durezza, e frigidità, genera humori oltre modo grossi; e di ciò si può fare argomento, perche dimorando nello stomaco si corrompono, e conuertonsi in humori velenosi.* E siegue appresso; *I cedriuoli dunque nocciono molto allo stomaco, ma il loro midollo genera miglior succo. La consuetudine di farlo, ci insegna che sia meglio raderne la scorza, essendo la consuetudine fondata per l'ordinario nell'vtile, ancorche dica* Auicenna nel lib. 1. alla dottr. 3. della fen. 2. al cap. 7. *che i cedriuoli più facilmente se ne scendono dallo stomaco mangiati con la scorza, che senza. Tagliasi il cedriuolo per trauerso facendosene parti mediocremente sottili, e condiscesi con olio, aceto, e sale, come l'altre insalate: ma la consuetudine hà insegnato l'aggiungerui qualche parte di cipolla fresca, e le frondi o cime del basilico verde, non senza qualche fondamento dell'arte, che forse è il contemperare la natural freddezza, & humidità sua, e renderlo di succo men grosso, e men lento; e tal'hora per assaporarlo, essendo poco meno che insipido. Alcuni che han per fine il meglio rinfrescarsi, mangiano con esso la porcacchia; deue però poca quantità mangiarsene per insalata,*

per le cagioni di sopra dette, e pochi ne deuono vsare ancor le donne intinti solo nel sale, & accompagnati col pane, come far sogliono l'Estate.

Dell'Insalata della Mesticanza. Cap. LXI.

Sono in vso alcune insalate dette di Mescolanza, perche fatta raccolta di diuerse sorte d'herbe si mescolano insieme, e se ne fà insalata, o perche sia più grata al gusto, o perche sia più vtile quanto all'vso della medicina, ouero perche più irriti l'appetito del mangiare; & è la mescolanza di due maniere, domestica, e seluatica, o rustica che dir vogliamo. La domestica si forma d'herbe seminate ne' giardini, & è ancor questa di due maniere, ordinaria, e fina. La mescolanza ordinaria hà per materia le frondi dell'herbe colte senza studio particolare, cioè senza hauer cura che siano dure, o tenere, grandi, o picciole, nuoue, o vecchie, saporose, o insipide, ouero di qualsiuoglia conditione altra che ritrouar si possa. Materia della fina sono l'istess'herbe dell'ordinaria, mà si

fà

sù de' primi, e più teneri germogli, delle frondi che appena sono dalla pianta spuntate, e ripiena, & ornato di vaghissimi fiori; sì che in vno stesso tempo è vaga all'occhio, aggradeuole al gusto, e per mezzo dell'vno, e dell'altro senso rallegra l'animo di chi deue mangiarla. La mescolanza rustica è vsata ordinariamente da' contadini, e taluolta è messa in vso da gente nobile per loro particolar gusto, e rustica vien detta o perche da rustica gente si mangia, o perche ammette in se stessa herbe rustiche, che non seminate nascono ne' campi, o nelle vigne; onde è, che le sia stato dato da alcuni il nome di mescolanza di vigna; e questa bene spesso è più amara, più agra, e men facile a masticarsi dell'altra. La Mescolanza ordinaria o si compone da tutte l'herbe da noi descritte, & esaminate di sopra, o della maggior parte di esse, o almeno di due; e queste o a caso si mescolano, cioè lontano da ogni scopo, e fine particolare, seguendo solo vn commune vso, ouero a qualche fine, che altro non è, che de' tre narrati innante vno, cioè di irritar la fame, di medicare, e di empirsi il ventre di cose di debole nutrimento. Il simile si dice anche della mescolanza fina non per altro dall'ordinaria differente, che per la finezza, e tenerezza dell'herbe.

La

La rustica come che di herbe rustiche sia composta, può più di tutte l'altre irritar la gola, perche per esser più di tutte l'altre piccante, e perche per la souerchia agrimonia, & amarezza poca se ne mangia, fà che irritando assai la gola, e non riempiendo di sè lo stomaco, si lascia appo lei gran volontà di mangiar quei cibi, che la seguono appresso.

Alcune dell'herbe da noi di sopra esaminate (che sono in tutto di numero 21.) possono sole seruire per materia dell'insalata, come che siano grate da loro stesse, ouero che per tali l'habbia la consuetudine introdotte, e mantenute, contentandosi del solo nutrimento, come sono la lattuca, L'endiuia, la cicorea, il lauero, il crescione, il caccialepore, le faue, e la ruscola. E' ben vero, che chi l'accompagnasse con qualch'una dell'altre, potriano anche dar gusto a chi le mangia; e di queste alcune sol crude, & alcune cotte son buone: non però si niega, che alcune, che crude si mangiano, possano per l'insalata cuocersi, come nell'esame di ciascuna è stato ne' loro capi notato. L'herbe che solo crude sogliono fare l'insalata, sono la Ruchetta, l'Agresto, l'Acetosa, la Melissa, il Sio, il Lauero, il Crescione, il Petrosello, il Caccialepore, il Cerefoglio, la Pimpinella, il Dragoncello, l'herba stella, la Calen-

dala, la Porcacchia, e la Faua. Di quelle che sol cotte son buone, vna ve ne hà sola, che è la Ruscola: il rimanente dell'altre può in amendue i modi mangiarsi, conforme al gusto, & al bisogno del mangiatore.

Esempio dell'ordinaria mescolanza sia questo; le frondi della lattuca, particolarmente quando ella è piccola pianta, l'Endiuia, la cichorea, la Ruchetta, l'Agresto, la Boragine, l'Acetosa, la Melissa, il Petrosello, il Cerefoglio, la Pimpinella, il Dragoncello, l'herba stella, la Calendula, la Porcacchia, e la Faua. Della fina non fa di mestieri scriuere esempio, perche di tutte le già narrate, o della maggior parte di esse può farsi.

La mescolanza rustica la fanno, il Sio, la Porcacchia seluatica, il Senapo, la Ruchetta seluatica, il Caccialepore acquatico, il Finocchio agro, il Sonco, la Lattuca agreste, e la Cichorea campestre.

Del Senapo non è stato da noi fatto particolare esame, perche egli è souerchio acuto, di frondi dure, & aspre, e poco in vso nell'insalate ordinarie, alle quali è solo indrizzato questo nostro Trattato.

Del-

Dell'altre insalate di Mescolanza. Cap. LXII.

Sasi di mangiare (non però da tutti) altre sorti di mescolanza, delle quali vna riceue per materia qualch'herba, e l'altra, essendo più semplice, potria trà l'insalate de' frutti annouerarsi. Somministrano materia alla prima i midolli stretti delle lattuche, diuisi per lungo in più parti, con le quali s'accompagnano le oliue, i limoni spartiti in piccole parti, e sottili, egualmente tagliati nella polpa, e nell'agro; piccole sarde salate, Zibibi, tarantello, petrosello; & altre simili materie. Et a questa si possono aggiungere altr'herbe di quelle, che sono state da noi scritte, & insieme i fiori; non altrimenti, che i fiori, i frutti, & i germogli de' cappari. Ma questa sorte d'insalata è poco in vso, anzi è a molti rincresceuole; & a mio giuditio, per molti, e diuersi generi di materie, non poco dannosa; o se, non tale, almeno atta più tosto a nutrire, che ad'irritar la fame.

Riceue ella l'ordinario condimento d'olio, di aceto, e di poca quantità di sale, per rispetto delle

materie salse, che le danno corpo; & ammette anche gratamente il mosto cotto.

Fassi la seconda insalata di mele crude, monde dalla scorza, e toltone via il midollo, e di cipolla, amendue diuise in non minute parti: e se le mele son agre, haueranno maggior possanza di destar la fame: s'elleno son dolci, faranno gratiosa compagnia all'agro della cipolla.

Quest'insalata si condisce anch'ella dell'ordinario condimento, ma con l'aggiunta del pepe, che la rende di sapore più grata. E suol questa insalata farsi nel tempo, che l'asprezza, & orrore del Verno o hà in tutto inaridite l'herbe de gli horti, o le neui in tutto le ricuoprono.

E' costume ancora di mangiarsi l'insalata in simile stagione, oltre alle dette, fatta di cauolo cappuccio strettissimo nel midollo, a guisa di tagliolini sottilissimamente tagliato: e perche è il cauolo alquanto agretto, vi si mescolano in abbondanza le vue dolci, e condiscesi come le altre insalate; e se vi si aggiunge vn poco di pepe non è ingrata.

Non

Non douersi mangiar l'insalata nel fine della Cena. Cap. LXIII.

Egli è vero, che l'vltimo, e proprio fine della vera insalata (com'è stato determinato di sopra) sia solo l'irritamento del mangiare, e non altro; io non sò con qual ragioni alcuni, quali altri si siano, habbino introdotto l'vso del mangiarla nel fine della cena, ritrouandosi quello che la mangia lo stomaco satio di tutte l'altre viuande. E se pur si dice seruire all'hora non per irritamento, ma sì bene per medicamento, cioè a fine, che o siano ritenuti, o affrenati i vapori del vino, e de gli altri cibi di facoltà caldi, che sono stati in prima mangiati; & ancor de gli altri aromati, perche non arriuino a far violenza al ceruello; io nondimeno dirò loro non esser bene di ciò fare con l'insalata composta anch'ella di herbe calde, & odorose, che possono nel medesimo modo offender la testa, non mancando herbe semplici dotate dalla natura di qualità fredda, e di qualche astringenza per corroborar la bocca dello stomaco, e per temprare il caldo eccessiuo de' vapori: il che può ageuolmente

na-

nascere o dal pomo cotogno cotto sotto le bragie, & asperso di Zuccaro ; o lesso in acqua : ouero dal gielo fatto del suo succo, e da simili altre materie.

Non posso io imaginarmi con qual ragione gli antichi vsassero a tal fine la lattuca nell'vltima mensa, condita però a modo di tutte l'altre insalate ; attesoche il sale, e l'aceto, hauendo possanza, con la loro agrimonia di destar la fame, non conueniua dopoi la prima satietà procurar l'appetenza, per hauer di nuouo a satiarsi.

E se pur qualch'vno fà stima che la lattuca fusse riposta nell'vltima mensa, non sotto forma d'insalata, ma semplice, e sola, & in altro modo condita ; io gli ostarei col dire, che dal luogo di Martiale *apportato da noi di sopra trattando l'esame della lattuca, si raccoglie tacitamente essersi vsata di mangiare in quei tempi nel fin della cena, nella medesima maniera, che s'vsa hoggi nel principio. Sì che se in questi tempi per insalata nella prima mensa si mangia ; così veniua, e non altrimenti, nell'vltima mensa in quei tempi mangiata. Ne credo io già che (essendo il sale irritatiuo dell'appetito) si mangiasse conseruata nel sale, come far si soleua per conseruarla tutto l'anno, se*condo che narra Dioscoride. *Può ben'egli essere,*

sere, che al detto fine si seruissero del semplice torso conseruato col Zuccaro, nel modo che ne gli albarelli condir si suole da' nostri spetiali in questi tempi, per estinguer la sete, e la siccità della bocca o ne' caldi eccessiui dell'Estate, o ne' grandi ardori della febbre. Ma non perciò vien da quello approuato il mangiare vltimamente l'insalata nella cena, come quasi simie di alcuni hanno preso per costume di fare a' nostri tempi i Grandi in Roma, i quali ciò fanno più tosto, perche da loro s'impari di seruirsi d'vn nuouo modo di mangiar l'insalata, gloriandosi, che si dica osseruarsi adesso da' Romani, che perche sian mossi da pure vn'ombra di ragione. Se pure i Romani ciò non fanno, non come imitatori d'altri, ma per rimetter sù il loro vso antico, essendo stati già gran tẽpo vsati di mangiar l'herbe al fine de gli altri cibi, come con queste parole accennò vn Dottore Arabo, chiamato Elluchasem Elimithar nel cap. 12. del suo Tacuino, *trattando dell'herbe, Molti Romani mangiano le folie, o l'herbe crude dopo il cibo, e non nuoce loro; e ciò auuiene per hauer fatto l'habito nella praua consuetudine di mangiare i cibi senz'ordine: se pur non auuiene, perche doue dal fondo dello stomaco si rimarriano brugiate, dall'orificio*

di

di quello raffreddandole restano digerite.

Ma io per me non credo, che ragione di maggiore efficacia apportar si possa di questa, che essendo l'herbe, e le loro radici, dalle quali per la maggior parte si forma l'insalata, per se stesse (come per autorità di Galeno *è stato dianzi scritto) produttrici di non lodeuoli humori ne' nostri corpi, potendosi facilmente corrompere nello stomaco per la loro innata humidità, per cui sono ancora di poco, e debole nutrimento; deuono in prima esser mangiate, perche lo stomaco essendo digiuno più auidamente l'abbracci, & il natural calore nel primo assalto, con minor fatica, più prontamente, & in tutto le superi; la doue se sopra gli altri cibi fussero mangiate, potrebbono con facilità, non sortendo la perfetta concottione, corrompersi, sì per la loro innata dispositione, sì anco per l'occupatione del calore intorno all'altre sostanze di maggior resistenza: talche mescolandosi crude con quelle, potriano commodamente trarle alla loro crudezza. Onde a me pare, che risolutamente dichiamo, che l'insalata nella prima mensa mangiata fà sortire vtilmente a noi il fine d'irritar l'appetito, e che l'vso del mangiarla nell'vltimo, sia non men vano, & ingrato, che nuoceuole.*

Nega

Nega l'vso del mangiarla nel principio Girolamo Cardano nel suo lib. del modo di prolungar la vita, e di conseruar la sanità, *e prohibisce particolarmente l'vso delle mescolanze, come che siano composte d'herbe di diuerse facoltà: ma non hà egli giudicato, che dalla diuersità può nascere vna temperanza buona nelle qualità, se non a caso, ma con giuditio saranno raccolte l'herbe, sì che il caldo sia dal freddo, & il secco dall'humido temperato*. Fù questo da noi scritto di sopra nel c. 31. *esaminandosi la pianta della Lattuca, doue fù cauato l'vso della mescolanza per sentenza* di Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 52.

Se sia conueneuole il bere immediatamente dopoi l'insalata. LXIV.

IL dottissimo Galeno nel suo libro scritto a Trasibolo al cap. 10. *annouera il bere trà le cose assolutamente necessarie al corpo humano*; e nel lib. 1. del modo di cons. la san. al cap. 2. *dichiarando a noi l'occa-*

sione, per la quale tal necessità nasce, scriue esser solo il douersi il corpo risarcire di quello, che viene dal calore consumato; sì che, si come il cibo è quello che ristora il corpo nella più soda, e secca sostanza; così nella più humida la ristora il bere: nè questa è cosa da marauigliarsene, perciochè tanto il mangiare, quanto il bere, è atta materia a generare i quattro humori ne' nostri corpi contenuti, come lo stesso Galeno asserisce nel lib. 1. de gli elementi al cap. 8. *Se dunque il bere è all'huomo necessario, perche ne nasce e ristoro, e mantenimento delle forze, & delle sostanze; non deue l'huomo bere a caso, ma ben premeditare il giouamento, & il nocumento che dall'vso opportuno, & importuno gli ne può auuenire.* Diede di ciò vtilissimo precetto il medesimo Galeno nel lib. della cognitione, e della cura de gli affetti de' reni al cap. 6. & 7. *trattando del modo di seruirsi del vino, e dell'acqua nel bere:* oltre che nel lib. 6. del modo di conf. la san. al cap. 14. *con molta ragione dimostra, che non deue l'huomo a guisa delle bestie inconsideratamente ingerirsi nelle due attioni del mangiare, e del bere. Talche (per arriuare al nostro particolare affare) non sa-*

rà

rà fuor di proposito il cercare s'egli sia necessario, & insieme vtile il bere sopra l'insalata, o nò.

Non pare a me per certo difficil cosa il determinare questo, se bene si considera il fine dell'insalata, e gli effetti del bere (lascio di questi per hora il ristoro delle sostanze liquide) il fine dell'insalata (com'è stato da noi scritto di sopra in molte occasioni) non è altro, che l'irritamento della gola al mangiare; e questo fà ella, o con l'acutezza dell'herbe, che le fanno materia, o con quella del condimento, che è il sale, e l'aceto: e già fù detto l'olio non entrare ad altro fine nel condimento dell'insalata, che perche accostandosi con la sua lentezza, e grossezza di sostanza al palato, alla lingua, alla gola, & alla bocca dello stomaco, fusse cagione di far rimanere per qualche spatio di tempo quei sapori in quelle parti; onde fussero poi mantenuti o in tutto il tempo del mangiare, o in buona parte di esso, per irritar la fame. Se dunque il bere (che si fà con sostanze liquide, che sono o acqua, o vino, ouero amendue mesticate insieme) hà possanza di lauare, e di mettersi innante quanto egli per quelle vie ritroua; non potrà l'huomo, beuendo, conseguire il desiderato fine dell'insalata, perche non tantosto hauerà beuu-

to, che rimarrà priuo del procurato irritamento.

Può inoltre dal bere nascer danno per la naturalezza dell'herbe, che son materia dell'insalate, percioche essendo naturalmente produttrici di succo vitioso, come Galeno afferma nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 40. *(luogo da noi citato in altre occasioni) quanto elleno fieno dal bere più presto liquefatte nello stomaco, tanto ne rimarranno men digeste; hauendo e per questo, e per la naturale humidità loro occasione di passar facilmente al fegato, doue si formarà sangue di praua qualità, e simile alla loro sostanza; già che il bere, che hà per materia vna liquida sostanza hà facoltà di liquefare il cibo nello stomaco, perche fatto poi liquido possa commodamente distribuirsi per diuentare atto nutrimento di tutte le parti del corpo,* come insegna apertamente Galeno nel libro 4. dell'vso delle parti del corpo humano al cap. 5.

E' stata oltre a questo introdotta fuori d'ogni ragione la consuetudine del bere sopra l'insalata, perche chi hà deprauato il gusto, proua quanto l'aceto faccia dell'acutezza sua gagliarda impressione in questa attione nel palato, nella lingua, e

nel-

nella gola, e quanto tolga il sapore del vino, che si beue appresso, se prima non viene indebolita tale acutezza dal calore dopoi qualche spatio di tempo, o da' cibi che si mangiano affrenata, che taluolta con la loro sodezza la vanno da quelle parti rodendo. Et è questo abuso a molti occasione di hauere a bere vin puro, e forse generoso, e grande, per hauerne sentore: onde auuien poi, che suaporando incontanente al capo, cagioni in quella parte dolore, vbbriachezza, & altri simili affetti. Ouero, se pur presto passa, e si distribuisce insieme con l'herbe che forse calde, & acute saranno, ancor'esse state materia dell'insalata, riscaldarà facilmente il sangue, imprimendoui l'agrimonia di quelle: dal che non pochi nocumenti possono nascere.

Ma perche si sappia esattamente, quãto debbia l'huomo esser circospetto nel bere, e rẽdersi l'vso di quello opportuno, mi gioua riportar quì alcuni vtili documẽti, che nel lib. 2. de' luoghi communi della medicina lasciò stritti Francesco Valeriola, Autore ornato di vaga eruditione, e di profonda dottrina, che son questi. *Doueмо seruirci del bere (o sia acqua, o vino) non voluttuosamente, o senza modo, ma per solo soddisfare*

fare alla necessità. Osseruisi la parsimonia più tosto che l'immoderanza; e se vogliamo nella sanità cõseruarci, non mettiamo in vso quegl'inuiti al bere, che far sogliono i Greci, acciò non habbiamo occasione di riempire, e distender le viscere con calici assai capeuoli di vin puro. Per questo dà a noi auuertimento Eubolo in persona di Dionisio (come riferisce Celio Rodigino nel suo libro delle lettioni antiche) *che la prima tazza di vino deue essere alla sanità dedicata, la seconda all'amore, e la terza al sonno: ma che la quarta, non essendo nostra, è solo dell'ingiuria.* Et andaua Asclepiade anch'egli dicendo (per quanto lo stesso Celio riferisce) *che il primo bicchiero di vino appartiene alla sete, il secondo alla voluttà, il terzo all'ubbriachezza, & il quarto all'insania. Hor che cosa direbbe* Asclepiade *se vedesse gl'immodesti beuitori de' nostri tempi? Hora si come gioueuole è il bere mentre si mangia, perche commodamente si mescoli il cibo, si diporti, e si distribuisca: così è molto nuoceuole il farlo con lo stomaco digiuno, e dopoi al mangiare, all'hora che si và celebrando la digestione: percioche quest'vltimo disordina la concottione, e genera molti flati, e molte crudità, si come il primo offende i nerui, e la testa,*

e crea

e crea vn seminario di molti mali. Ne dopo hauer mangiato o frutti, o cibi cattiui beuer si deue, e particolarmente assai, e vini generosi, attesoche da questo nasce, che i succhi cattiui precipitosamente se ne passano alle vene, e mal concotti acquistano putredine, e malignità. Ma se quelli saranno i frutti, che da' Medici son detti Horarij, perche humidi sono, & atti alla corrutione, come sono le ceregie, i mori, le persiche, i melloni, & altri simili, o non ammettono in verun modo il bere, o beuendosi, deue il vino esser potente ma poco. Ma io stimo dopo l'vso de' cattiui cibi (particolarmente de' frutti) douendo beuersi, più salutifero il seruirsi dell'acqua, che del vino, per isfuggir il suo feruore, e bollimento, dal qual nasce il troppo sollecito passaggio di tali cibi alle viscere, per esser il vino vn solenne penetratore, come i nostri dicono: e ne auuiene la putredine, l'ostruttione, le crudità, e la corrottela, effetti tutti del vino, là doue l'acqua con la sua freddezza reprime il feruore, & vieta la putredine. Ma di maggior giouamento assai sarà, perche sollecitamente se ne scendano dallo stomaco al ventre i mangiati frutti, il bere vna tazza di brodo caldo di buona carne, con l'aiuto del quale ageuolmente se ne calano

al

al basso senza far nello stomaco, lunga dimora. Fin quì il Valeriola.

Vn certo Giouan Filippo Messanese nel lib. che' fà del modo di conf. la sanità al cap. 5. dice, *che non si deue bere, se non quando precede vna naturale, e vera sete, la quale all'hora si fà, quando i membri bisognosi d'humettatione, suggono: o pur mangiati che si sono cibi corpulenti, onde auuiene che si consumi l'humidità rorida nella bocca dello stomaco; al che segue, la vera sete: & all'hora per conseruarsi nella sanità è profitteuole il bere.*

Con quanto hauemo fin'hora scritto, potemo commodamente determinare dopoi l'insalata non solo non esser necessario, ma ne anco di diletto il bere; & esser error non piccolo di quelli, che beuendo dicono non volere perdersi l'insalata: e per le disopra scritte ragioni esser di quelli più graue l'errore, che ci beuono due volte. E' ben vero, che se qualch'vno mangiandola non hà per fine l'irritamento della gola, ma solo il satiarsi di herbe, che riempiendo molto, poco nutriscono, per non hauere a mangiare poi cibi sostantieuoli, come già scriuemmo nel principio trattando del fine dell'insalata; può egli più sicuramente, e più vtilmente

bere dell'acqua, dalla quale, oltra al non nutrire, nascono tutti i narrati giouamenti: ouero il brodo caldo di carne, ma di sostanza tenue; che se ben nutrisce alquanto gioua nondimeno per più capi: e se non per altro, almeno perche diminuisce l'appetito del mangiare, come scriue Girolamo Cardano nel luogo altroue da noi citato. *E se posponendo l'vtile al diletto vorrà schiuarlo, hauendosi messo forse nell'animo l'attuale rinfrescamento dell'insalata, e forse ne gli ardori dell'Estate; più ragioneuol cosa a me pare l'astenersi in tutto dal bere, e lasciarlo per dopoi, che si saranno mangiati alquanti bocconi de' secondi cibi, che il bere immediatamente sopra l'insalata. O pur volendo bere, con minor danno, e con minor disgusto, accommodisi a ber l'acqua più tosto che'l vino, percioche il vino è nuoceuole, per quel capo ch'è stato da noi accennato quì sopra, e che* da Auicenna apertamente si scriue nel lib. 1. alla dottr. 3. della fen. 2. al cap. 7. con queste parole; *Il vino beuuto dopo il cibo è vna di quelle cose, che impediscono la digestione assai, perche egli con prestezza si digerisce, e penetra, e fà penetrare il cibo non ancor digerito; onde hanno poi l'origine l'oppilationi, e le putredini.*

Della quantità che mangiar si deue dell'Insalata. Cap. LXV.

LA dimostranza dellaquantità, che deue mangiarsi dell'insalata dipende anch'ella dal fine, al qual si mangia; percioche se il fine è solo il voler irritar la fame, tanta se ne deue mangiare, che irriti sì, ma non satij; e questo sarà quando se ne prenderà o men del mediocre, o pochissima. perche facendo altrimenti, seguitarà la satietà della stessa insalata, e ne nascerà vitioso nutrimento.

Nasce ancor norma, e regola di tal quantità dalla qualità dell'istesse herbe, & altre materie che la fanno, percioche s'elleno eccessiuamente calde saranno, o fredde, o humide, o secche, chi dubita che in souerchia quantità mangiate non nuocciano? il simile auuerrà se sieno tutte agre, tutte amare, tutte di dura digestione, e d'altre simili materie. Accommodar si deue altresì l'huomo all'età, alla stagione, al luogo, alla consuetudine: ma sopra ogni altra cosa è necessario osseruar la simplicità nella materia, e la tempra nella multiplicità, doue l'occasione lo richiede; perche chiara

cosa

cosa è, che men difficile sarà al calor naturale il vincere vna sol'herba, che quelle, che per esser più di numero, sono per la maggior parte delle volte, se non contrarie, almeno diuerse di temperamento, e di sostanza: e se diuerse sieno, è da non accompagnarle a caso, ma far sì, che aggiustando la calda con la fredda, l'humida con la secca, l'agra con la soaue, l'amara con la dolce, ne risulti, e sapore, e temperamento tale, che ne sortisca l'huomo il desiderato fine, per hauer poi a mangiare senza offesa veruna.

Dannò vna volta trà le altre Hipocrate la diuersità ne' cibi nel suo lib. de' flati con queste parole; *Appresso, s'ei si mangia varij, e dissimili cibi trà di loro; percioche le cose che son disuguali generano tumulto, & altre di loro più presto, altre più tardo si digeriscono*. E Galeno, che fù perpetuo, e gran seguace d'Hipocrate (*come per questa medesima occasione fù da noi detto ne' nostri Commentari* sopra'l libro d'Hipocrate) de' sogni, nella spositione del testo 25. *dichiarando il testo* 18. del lib. 1. *della ragion del viuere de gli acuti, così ne scriue ancor'egli; Nessuna cosa più di questa è contraria alla concottione de' cibi: e di quà viene, che tutti quel-*

li, che hanno scritto della concottione, hanno detto esser nuoceuolissima la varietà de' cibi, specialmente di quelli, che sono di facoltà diuersi, come che l'esser tali cagioni mala digestione.

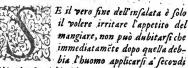
Non rimarrò vltimamente di dire, che se per far acquisto d'appetenza si mangia l'insalata, & in mangiandola deue l'huomo in molte cose esser accorto; così deue ancor ne' soli bisogni auualersene, e non in ogni tempo, attesoche a chi naturalmente appetisce non occorre mangiarla, acciocche poi col mezzo della naturale, e dell'industriosa fame, mangiando souerchio de' cibi della seconda mensa, non gli si addossi vn disutile riempimento, che può di molti graui malori esser cagione. Se ben si vede a questo dispensar giornalmente la consuetudine, che ancorche sia peruersa, e malamente introdotta, perche entra ne' termini della natura, deue in vn certo modo esser osseruata, e mantenuta, secondo i dogmi di tutti i più graui Autori della medicina; o non deue almeno con violenza esser rimossa. Et in vero io vedo quest'vso essersi impossessato in molti, che o sian vecchi, o giouani, o sani, o infermi, par loro impossibile il dar principio (ancorche si mettono a tauola con diceuole appetito di mangiare) alla cena senz'insalata. Ond'è,

che

che i Medici son' hoggi costretti a simili maniere di persone non vietarla, quantunque sieno infermi, se bene o perche habbino lo stomaco ripieno di crudità, o per altro impedimento, loro non conuerrebbe; e saluandosi ricorrono all'Aphoris. 38. della parte 2. d'Ipocrate, *il qual dice, che sempre deue esser preferito vn cibo all'huomo più grato, ancorche non in tutto salutifero, a quello che men piace, se bene è in tutto buono. Vsi dunque l'huomo ogni industria di non introdurre in se stesso tal consuetudine, e consideri bene quanto sia difficile, dopoi l'esser fatto, rimuouer l'habito; ne confidi nell'opinione di quelli, che han detto la praua consuetudine nel mangiare, o non potersi introdurre, o introducendosi quella non esser praua, attesoche creder si deue, che niuno procuri il proprio male, se pur non è fuora de' sentimenti: a me giona di lasciar da parte questa opinione, come cosa non men fondata, percioche simili consuetudini si apprendono da molti, che da loro stessi riconoscono non esser buone, perche e nell'apprendersi, e dopoi l'essersi apprese non partoriscono buoni effetti; talche quelli, che le sostengono ostinati, è necessario che siano huomini, che fattisi dalla ragione lontani, habbino in tutto dato luogo al senso. E se pur*

qual-

qualch'vno vuol mantenersi nell'antico possesso dell'vso continuo dell'insalata, seruasi delle regole date di sopra, considerando la quantità, le materie, i proportionati condimenti, le conditioni del suo temperamento, lo stato delle proprie viscere, & altro che può l'accorto Lettore facilmente raccorre da tutto ciò, ch'è stato fin quì scritto da noi.

Se deue fraporsi tempo dall'insalata alli secondi cibi. Cap. LXVI.

SE il vero fine dell'insalata è solo il volere irritare l'appetito del mangiare, non può dubitarsi che immediatamẽte dopo quella debbia l'huomo applicarsi a' secondi cibi; che se trà l'insalata, e questi si frapone qualche dimora, nasce nel palato dal calore alteratione tale, che può facilmente rimanere senza il sapore della mangiata insalata, e conseguentemente restar priuo dell'effetto di tal sapore, che è l'irritamento.

Oltre a questo, non è dubbio, che'l continuato, & ispedito mangiare è più lodato da Medici, che quello non è, che si fà con lunga dimora, & inter-

rot-

rottamente, douendo la concottione celebrarsi nello stomaco di cibi di diuerse sostanze in vn medesimo tempo (dica di ciò quel che vuole Marsilio Cagnato nel suo libro dell'ordine da osseruarsi ne' cibi); *oltre che il fraporre il tempo saria possente occasione di mandar nuouo cibo nello stomaco sopra quello, che vi si ritroua mezzo concotto; che è appunto quello che manifestamente danna* il Prencipe Auicenna nel lib. 1. alla dottr. 2. della fen. 3. al cap. 7. con queste parole. *Quei che vogliono custodir la sanità, non magino cosa veruna, se non dopoi vna vera fame, e dopoi che lo stomaco, e gl'intestini superiori haueranno deposto quello, di che furono prima cibati; perciochè cosa molto detestabile è il metter nel corpo cibo sopra cibo non digerito: ma più al nostro proposito haueua egli scritto alquanto di sopra, E' conueneuole il non mangiare, se non dopoi l'arriuo della fame; ne in questo si tardi fin poi che sarà smorzato il feruore di essa (se però non fusse fame illegitima) perche il tolerarla fà riempir lo stomaco di praui humori.*

Per esser dunque l'insalata irritatiua della fame, se questa dopoi hauerla mangiata ne nascerà immediatamente, non deue fraporsi verun tempo, per-

perciòche tolerãdosi, ne auuerrà facilmente il riempimento di mali humori scritto da Auicenna. *E perche è stato detto, che'l mangiare speditamente è lodato da' Medici, auuertasi, che s'intenda sanamente, cioè in modo che sia ben masticato il cibo nella bocca, & a bastanza preparato, perche facendosi altrimenti la breuità del tempo apportarebbe difficoltà nõ leggiera al calore nel concuocerlo; che per questo hà la natura armata di tre ordini di denti la bocca, incisiui, canini, e molari, a ciascuno de' quali hà determinato il suo officio, e modo di preparare il cibo prima che giù nello stomaco se ne scenda,* come scriue Galeno nel lib. delle differenze de' morbi al cap. 8. e più distintamente nel lib. 11. dell'vso delle parti del corpo humano al cap. 8. *Ma di ciò scriue vtilissimo documento* Arnoldo Nouocomense nel cap. 6. delle sue annotationi sopra la Scola Salernitana, *determinando douersi nel mangiare consumar solo vn'hora con queste parole; Non solo è cosa lodeuole, ma vtilissima per la conseruatione della sanità il consumar quasi vn'hora nel mangiare, per masticare, & inghiottir bene il cibo; perche il cibo esattamente masticato co' denti, s'attenua, e si trita, e poscia tardi, & a poco a poco s'inghiot-*

ghiotte, e conseguisce alteratione nella bocca di qualche stima nel genere suo, ancorche piccola, & imperfetta sia, come scriue Galeno nel cap. 6. del lib. 3. delle facoltà naturali, & Auicenna nella dottr. 1. del lib. 1. alla dottr. 4. al cap. 2. *Quanto al resto, si come la masticatione imperfetta ripugna alla concottione, così apportando insoauità, & vn certo orrore, toglie via l'appetenza de' cibi. E la tardanza, che si fà nel mangiare fraponendo scambieuoli ragionamenti, consumandosi due, o tre hore di tempo, è oltre modo dannosa, e cagiona i nocumenti di sopra annouerati.*

Se sia nel pranso come nella cena conueneuole l'vso dell'insalata. Cap. LXVII.

SE si pon mente al fine dell'vso dell'insalata, non è da dubitare, che può ella essere nel pranso come nella cena mangiata, perche non meno può l'huomo in quello (ritrouandosi priuo d'appetito di mangiare) che in questo vsare industria di irritarlo. Con tutto ciò, s'egli è il vero, che l'vso della lattuca seruisse a gli antichi per insalata, sarà ancor vero, che fusse

da loro alla mensa portata nella cena solo, e non nel pranso, per quanto ne scriue Martiale nel luogo da noi citato nel primo capo di questo Trattato; *talche quest'vso posto in consuetudine, hà continuamente seguitato, e và tuttauia seguitando fino a questi nostri tempi: ma se tal consuetudine hà per fondamento qualche ragione, altra di questa a me non pare che sia. Tratto fuori del centro delle viscere il calor naturale de' nostri corpi al tempo dell'Estate, e dislongato, e disunito dal gran caldo dell'aria, ci ritrouiamo nelle naturali, & ordinarie attioni molto men potenti dell'Inuerno; e perciò fatti languidi e nelle forze, e nell'appetenza de' cibi, andiamo con l'arte il ristoro di quelle procurando con gl'irritamenti al mangiare: e quindi è, che l'vso dell'insalata l'Estate, come più necessaria, pare a noi più aggradeuole. E perche per le diurne fatiche sentiamo la sera più languidi, e più riscaldati i corpi per gli ardori del giorno; Quindi è ancora, che hauendo maggiore occasione di sollecito ristoro, spinti dalla necessità più grande, cerchiamo di souuenire a noi stessi col mezzo de gli irritamenti dell'insalate, le quali non manco di destar l'appetito, che di rinfrescare si portano in quei tempi il nome. Onde siegue,*

que, che nel pranso come per tal fine meno necessarie, si lasciano; perciocbe su l'hora del pranso egualmente ci ritrouiamo men languidi, per la già fatta cena, e per lo riposo della notte nel sonno, e men noiati dal caldo per la freschezza dell'aere, che dal principio della passata sera suol durare fino all'hora del pranso del vegnente giorno. Questo sia detto per l'Estate. Al tempo dell'Inuerno fuggendo il calor natiuo de' corpi la violenza del freddo dell'aere suo contrario, si ritira, e si vnisce nelle viscere, & auanzandosi nel valore, mette in opra con maggior forza le sue attioni; sì che consumando buona parte delle sostanze, sopra le quali si inuigorisce, dà a noi occasione d'auanzarci ancora nel mangiare, e nel dormire, come dottamente insegna il grande Hipocrate nell'Aphorif. 15. del lib. 1. *La onde non hauendo bisogno d'irritar la gola, più tosto nell'astinenza, che nella frequenza delle insalate ci esercitiamo: e se pure qualch'vno le mangia, sarà più presto spinto dalla consuetudine acquistata per la necessità l'Estate, che dalla necessità stessa; se pur da questa non è immediatamente spinto per altro accidente. De' tempi dell'Autunno, e della Primauera non occorre scriuer cosa veruna, percio-*

che dalle due scritte stagioni si può prendere aggiustata regola di queste; perche per quanto come mezzane partecipano più, ò meno di quelle, cagionano e necessità, e desiderio dell'vso dell'insalata. Ma tuttoche la consuetudine habbia introdotto l'vso dell'insalata nel principio della cena, leggesi nondimeno nel lib. del modo di conser. la buona san. fatto dalla scuola Salernitana al cap. 38. *che deue la cena incominciarsi dal bere con questi versi, contra il precetto* dal Valeriola *scritto di sopra.*

Per isfuggir la pena
Dà principio dal bere a la tua cena.

Ma Arnoldo Nouocomense Medico antico ributta questa opinione in vna sua annotatione fatta nella detta Scuola, con queste parole; *Quì si dice douersi incominciare la cena dal bere, e sono alcuni che così espongono questo luogo; Se tu vuoi fuggir la pena, cioè l'infirmità, beui prima del mangiare nel principio della cena: ma è questa spositione vana, & inualida, perche secondo i Medici deue il principio della cena essere il mangiare, e non il bere. Ne gli stessi Inglesi, à quali è dedicata quest'opera, osseruano questo costume, e questa consuetudine; percioche*

che a qualche hora del giorno volendo bere, mangiano prima vn pezzetto di pane: onde quel che si dice nel detto luogo del bere, intender si deue in questo modo; Incomincia la cena dal bere, cioè da vn cibo liquido, che sia facile a concuocersi. E questo è appunto quello che Hipocrate dice nell'Aphoris. 11. del lib. 2. *E' più facile empirsi del bere, che del mangiare; e si può di questo stesso questa ragione assegnare: percioche se nel fine si prende il cibo liquido, e facile a concuocersi, auuiene il concuocersi questo molto innante, che'l cibo grosso, e duro mangiato prima; essendo che il sonno che siegue dopoi la cena, aiuta assai la concottione. Per questa cagione non potēdo vscire il liquido cibo impedito dal grosso non ancor concotto bene, diuerrebbe adusto, o pur trarria seco il grosso inconcotto; onde più che mediocre pericolo di male potria nascere. Ma chi vuol di ciò più distinta, & abondante dottrina, legga* il lib. di Pietro Abano detto il Conciliatore, alla quest. 118.

Vti-

Vtili auuertimenti per l'vso dell'insalata. Cap. LXVIII.

MI dà occasione del primo auuertimento la vanità di quel prouerbio, che và del continuo per le bocche de gli huomini, che dell'insalata mangiar si deue vn boccone all'arrabbiata; il qual prouerbio à me pare, che non debbia esser messo in osseruanza, perche il mangiarla con rabbia altro non è, che trangugiarla in vna volta in buona quantità, & auidamente inghiottirla dopoi l'hauerla poco dimenata tra' denti: e da questo nasce, che non ben masticata arriui allo stomaco appena lacerata alquanto, e mal trita; che genera poi difficoltà nella digestione, la quale suol rendersi facile per buona preparatione fatta in prima nella bocca. Oltre che il mangiatore con questa rabbia defrauda a se stesso il fine dell'insalata, perciochè il non bene masticarla, e l'inghiottirla presto, fà che non lassi impressa a bastanza nel palato, e nella lingua l'acutezza dell'herbe, & del condimento.

Essendo lo stomaco il primo vaso che dalla bocca riceue tutti i cibi, e trà questi l'insalata, non è va-

à vana diligenza l'eleggere per materia di essa l'herbe che siano, se non grate, almen non ingrate allo stomaco: o pure se alcuna ve ne hà che ingrata sia, s'accompagni con vn'altra grata, che accompagni la malitia dell'ingrata; perche dalla repugnanza, che nascerà dal non esser grata, auuiene che mal volentieri lo stomaco la riceua, e l'abbracci, malamente la digerisca, e con questa imperfettione trapportata al fegato; si renda ella materia di sangue imperfetto, e crudo, non essendo il fegato basteuole a correggere nelle sue attioni l'imperfettioni del cibo mal digerito, nello stomaco, com'è sentenza del dottissimo Galeno in molti luoghi. *Et in vero sì come all'huomo auuiene l'accommodarsi meglio nel cibarsi di quelle cose, che sono a lui più grate, che di quelle, che a lui partoriscono noia, cagionandosi da ciò che lo stomaco, e la facoltà retentiua meglio s'impieghi a riceuerle,* come Auicenna asserisce nel lib. 1. alla dottr. 2. della fen. 2. al cap. 7. *così creder si deue, che lo stomaco stesso più volentieri abbracci quello, che hà per natural proprietà di essere a lui amico, che quello che al suo vso ripugnante sia. E quanto all'accompagnar con l'vtile la nuoceuole, e con l'herba ingrata la grata,*

l'istes-

l'istesso Auicenna nel medesimo luogo scriue quest'altre parole; *Che se alcuna volta per necessità auuerrà l'hauere a mangiar cibi cattiui, siano di poco valore, e manginsi di rado, mescolandosi con essi quello, che è loro contrario.*

Non minor diligenza si richiede che nell'altre cose, nello sceglier l'insalata, o sia semplice, o di più materie composta, attesoche ben souente l'herbe, che putride son diuenute, possono imprimere nello stomaco qualità cattiue, e cagionare alterationi graui; come può anco auuenire da qualche piccolo animal velenoso, che trà loro si nasconda. Et è in vero a me auuenuto in su'l più bello del mangiar l'insalata nel dar di piglio con la forcina ad vn grappo d'herbe, che haueuan trà loro raccolto vno scorpione morto già di qualche tempo, il quale appena da me, & da gli altri veduto, fù à tutti cagione di non leggiero turbamento, e di rincresceuole nausea. Esempio della semplice sia la lattuca, la quale quanto è di midollo più stretta, tanto deu'esser più minutamente con l'occhio, e con la mano esaminata, e ricercata, per veder che non racchiuda in se qualche bruco, ò qualche lumaca, o con la guscia, o senza, che l'vna, e l'altra faccia mal sentir tra' denti.

L'her-

L'herbe che deueno esser materia dell'insalata se son colte dalla pianta a tempi asciutti. E meglio a non lauarle, perciocbe l'acqua toglie loro gran parte del sapore, come ancora auuiene se molto con le dita si stropicciano; perciocbe alcune d'esse si ritrouano, che si portano nella superficie il sapore, il quale perdono poi lauandosi, e non solo il sapore, ma qualche altra facoltà che hanno. Quindi è, che Dioscoride nel lib. 2. al cap. 125. *(luogo da noi apportato di sopra nell'essame della lattuca) disse, che la lattuca non lauata, se si mangia ne' cibi, è vtile a coloro, che non ritengono il cibo nello stomaco. E pur vedemo noi, che la rosa solutiua, perche nella superficie si porta insieme col colore la facoltà soluente, infusa nell'acqua perde il colore, e l'amarezza, che nella stess'acqua si restano. Sperimentasi questa medesima cosa nella boragine, nella cedronella, e nella pimpinella, che si sogliono metter dentro a' bicchieri per render con i loro sapori più gratioso il vino; che se prima si lauano, o poco, o nulla si sentono.*

Nel condir l'insalata può l'huomo vsar diligenza quanto all'ordine, quantunque in riuoltandola poi il tutto si confonda: può anche vsar-

la nel modo. Richiede la ragione dell'vno, e di l'altro ch'ella sia aspersa prima di sale nella superficie, dopoi ch'ella sia ben collocata, e dislargata nel piatto, e poi di vn poco d'olio distillatoui a goccia, a goccia, perche inuischi il sale nella materia dell'insalata; & appresso voltata la, ma leggiermente, acciò non si faccia di lei tutta vna massa, di bel nuouo si torni a far l'istesso: vltimamente le si getti l'aceto sopra, ma sottilmente, e girando per ogni parte il vaso, perche ne rimanghi tutta egualmente bagnata. E rinuoltata di nuouo sossopra con la solita leggierezza, senza far lunga dimora si mangi, non aspettando che l'integrità, e viuacità dell'herbe si resti dal condimento mortificata, e particolarmente dal sale; che seccandone l'humido, la fà in modo dimettere, che in mangiandosi diuiene ingrata.

Il più vtile auuertimento che mi resta di dare al cortese, e Christiano Lettore, è, che quanto fin quì è stato scritto dell'vso, e del fine dell'insalata, sia dirizzato al voler solo, e semplicemente nella necessità conciliar l'appetito del mangiare, e non ad empirsi il ventre di souerchi cibi, onde nasca poi qualche offesa a Dio, & all'anima sua, e danno infelice al corpo. De' nocumenti che fa

la

la crapula al corpo, non fà di mestieri che io apporti esempi, e dottrine di Medici, percioche di queste si trouano lunghe scritture, e di quelli se ne vedono pur troppo graui, e manifesti ogni giorno. A me gioua di solo far qui argomento del danno della crapula nel corpo (s'ella è l'istessa de' contrarij la dottrina) dall'vtile della parsimonia, di cui così scriue Marsilio Ficino ne' suoi commentari in Plotino, *trattando de' discepoli di questo Filosofo, Rogatiano tanto si allontanò con l'animo da questa vita, che disprezzò in tutto i suoi beni, e cauò di sua casa tutti i serui, e rinonciò a tutte le dignità. Et essendo stato creato Pretore, non volse manifestarsi a' Litori, che doueuano riceuerlo, non hauendo in veruna consideratione le publiche dignità: ne pure habitaua le proprie case, ma sì bene quelle de gli amici, e de' familiari, oue cenaua, e dormiua, prendendo il cibo solo vna volta il giorno. Con questo disprezzo della vita, e poca cura delle cose auuenne, che doue prima era fortemente dalla podagra molestato, sì che muouersi non potea se non portato in vna seggetta, riprese poi le forze, e doue non haueua valore di distender le mani, a tal termine di sanità si ridusse, che più spedito l'eserci-*

taua di quello che cotidianamente ogni artefice fatto hauesse. De' danni dell'animo leggasi Isidoro nel suo libro del sommo bene, *doue dice, che la souerchia satietà della gola rintuzza l'acutezza della mente, e confonde l'ingegno. Ne tacque S. Gregorio, che la lontananza del vitio della gola fà restar soggiogati molti vitij; il che par che volesse significare ancora S. Ambrogio nel sermone, scriuendo che la pienezza della gola dà bando a tutte le virtù. Ma quello che più di tutt'altro deue da noi esser posto in consideratione, è il gran pericolo del dispiacere che con la satietà del ventre può farsi alla Maestà di Dio, e questo apertamente si vede in Iob al 1. doue si scriue, che perche i figliuoli di Iob faceuano trà di loro scambieuolmente ogni giorno conuiti, dopoi al giro de' giorni, mandaua Iob a santificarli, e la mattina a buon' hora offeriua a Dio per ciascuno di essi vn'holocausto, se pure hauessero ne' loro banchetti commesso alcun peccato. Fugga dunque ciascuno il fiero vitio della gola, che suol'esser radice fecondissima di molti mali, e non peruerta il buono, & vtile fine dell'Insalata.*

IL FINE.

Fac. lin.		Errori	Correttioni
12	13	Lettioni	varie lettioni
22	7	lampaolino	Sanpaolino
23	21	Capo di Valla	Capo di Vacca
27	5	autorità	austerità
27	16	incontinẽte	incontanente
29	17	lentissimo	lentiscino
29	17	rapharino	raphanino
30		r matria	materia
30	8	del mele	del Melo
31	20	cimo	limo
35	18	Apide	Aspide
40	1	ma	mi
48	18	Papano	Paxano
49	3	Papano	Paxano
52	8	Sefano	Sefamo
52	9	nicino	Ricino
54	22	calore	colore
56	3	forte	forse
61	15	mistura	misura
72	1	qual	qualche.
91	18	auanzarsi	auanzansi
94	16	dolle	dalle
132	16	alterando	alternando
142	12	da mangiare	camangiare
144	1	poiche	perche
160	10	frutti	fusti
161	10	ne trattatò	nel trattato
166	16	esse	esce
167	11	maglino	maligno
173	6	vdir	ridir
173	18	vocat	vocant

Fac. lin.		Errori	Correttioni
174	11	state	strate
180	5	capi	corpi
232	25	delle acque	delle porche
233	1	purche	perche
240	18	il succo	col succo
241	11	che nel	che se nel
244	21	verrà	vorrà (ta
245	10	di cestuta	titolo di cestu-
247	19	Vallerida	Valleriola
270	3	condito	credito
271	4	Agresto	Agretto
273	24	commãgiare	camangiare
283	11	Antonio Mizaldo	da Antonio Mizaldo
291	21	prouosano	prouocano.
291	22	ce ne vende	se ne vende
312	21	in loco	in loro
312	25	seca	seco
324	10	ei	le
325	8	Trasiobolo	Trasibolo
339	16	a caro	a caso
351	18	Papano	Paxano.
352	19	bone	bene
353	22	Papano	Paxano
354	24	Papano	Paxano
~~363~~	~~19~~	~~cotti però~~	cotti però
386	20	intesità	intensità.
391	23	Agresto	Agretto
392	9	Agresto	Agretto
397	21	folie	foglie
403	21	stritti	scritti
413	12	magino	mangino
399		dopoi	dopo

Corresse D. Angelo Cantini Correttore approbato.

IN VENETIA, M DC XXVII.

Appresso Marc'Antonio Brogiollo.